

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

**Пути интенсификации
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции в
современных условиях**

*Материалы Всероссийской научно-практической конференции
г. Волгоград, 3-5 июня 2014 г.*

**Переработка сельскохозяйственного сырья
и пищевых продуктов**

г. Волгоград
2014

УДК 636/639
ББК
Н

Под редакцией:
академика РАН Горлова **И.Ф.**;
д-ра биол. наук, профессора **Храмовой В.Н.**

Пути интенсификации производства и переработки сельскохозяйственной продукции в современных условиях. матер. Всероссийской науч.-практ. конф., г. Волгоград, 3-5 июня 2014 г. / под ред. академика РАН Горлова **И.Ф.**; д-ра биол. наук, профессора Храмовой **В.Н.** – г. Волгоград, 2014. – 336 с.

ISBN

В сборнике отражены технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья.

ISBN

© Волгоградский государственный технический университет, 2014

Создание композиций пряностей для кисломолочных продуктов

Кузьмик У.Г., Ющенко Н.М.

Молочные продукты традиционно занимают ведущие позиции в рационе питания всех слоев населения благодаря высокой питательной, биологической ценности и диетическим свойствам. В последнее время наблюдается устойчивая тенденция к увеличению объемов потребления продуктов с различными наполнителями и добавками, в качестве которых используются продукты переработки плодов, ягод, овощей, а также мед и продукты пчеловодства, зерновые и т.д. Их применение позволяет не только расширить вкусовую гамму продуктов, но и обогатить таким комплексом биологически активных веществ, который практически невозможно создать искусственно.

Перспективным для использования в составе рецептур молочных продуктов являются пряности. Пряно-ароматическое сырье гармонично сочетается с различными видами продуктов, дополняя их вкус и аромат. Кроме того, пряности являются источником ряда биологически активных соединений – эфирных масел, терпеноидов, фенольных и полифенольных соединений, витаминов, микроэлементов. Добавление пряностей даже в небольших количествах делает более привлекательным вкус продукта, способствует выделению пищеварительных соков, нормализации обмена веществ и, как следствие, лучшему усвоению пищи.

Целью проведения исследований является разработка композиций пряностей для применения в составе пастообразных кисломолочных продуктов. В качестве объектов исследований использовали творог мягкий диетический нежирный или массовой долей жира 4%, сметану жирностью 20%, а также пряности – имбирь, куркума, бадьян и сумах.

Выбранные пряности добавляли в измельченном сухом виде (средний размер частиц составлял 0,4 мм) в количестве от 0,1 до 1,2%. Для приобретения необходимого вкуса добавляли соль в количестве 0,4%. Сумах вводили в виде экстракта на молочной сыворотке, полученной от производства творога. Экспериментально установлено параметры получения экстракта – рекомендуемая температура экстрагирования 90 ± 5 °С с выдержкой в течение 10 минут, соотношение между пряностью и растворителем – 1:4.

Определено рациональную дозу введения разработанных композиций пряностей в состав кисломолочной основы, которая составляла:

композиция № 1 - имбирь, куркума, сумах 1:1:8;

композиция № 2 - бадьян, имбирь, куркума, сумах 1:1:1:8;

композиция № 3 - имбирь, сумах 1:8.

Образцы продуктов на основе творога мягкого диетического и сметаны с использованием разработанных композиций пряностей характеризовались од-

народной, нежной, пластичной, с наличием частиц внесенных пряностей, розовым цветом с кремовым оттенком. Вкус и аромат образцов – характерный кисломолочный, в меру соленый, пряный, с преобладанием привкуса и аромата пряностей в соответствии с использованной композицией: № 1 – вкус с легкой кислинкой и едва ощутимым кисло-пряным ароматом; № 2 – пряно-сладковатым ароматом бадьяна и легкой горчинкой куркумы; № 3 – с выраженным приятным кисло-пряным привкусом.

Вывод. Разработанные композиции пряностей можно рекомендовать для использования в составе рецептур изделий на основе творога, что позволит обогатить продукты комплексом биологически активных веществ, разнообразить вкусовую гамму творожных и сметанных изделий. Кроме того, при производстве таких продуктов не предвидится дополнительное внесение сахара, что позволит уменьшить углеводную нагрузку организма потребителей.