

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Національному університету харчових
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧИ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

22-23 травня 2014 р.

КИЇВ НУХТ 2014

30. Сиркові пастоподібна продукти з наповнювачами

Юлія Сігнасвська, Анастасія Пухляк

Національний університет харчових технологій

Вступ. Молочні продукти є невід'ємною частиною правильного раціону харчування людини, в тому числі це стосується сиру кисломолочного та виробів з нього. Широкий асортимент сиркових виробів представлений сирковими масами, глазурованими сирками, кремами, десертами, які в основному, крім різних смакових компонентів, містять і сахарозу. Даний аспект часто є обмежуючим для вживання таких сиркових виробів, особливо людям з порушенням функцій обміну речовин.

Для зміни складу сиркових продуктів використовують компоненти рослинного походження, які містять біологічно активні речовини, що є ефективним заходом підвищення біологічної цінності раціону харчування, справляє певний позитивний ефект на організм людини, запобігає виникненню різноманітних захворювань, сприяє нормальному функціонуванню організму [1].

Науковцями розроблено багато видів сиркових виробів з продуктами перероблення зернових культур та обґрунтовано технологічні особливості їх виробництва [2].

Матеріали та методи. Матеріалами досліджень були сир кисломолочний нежирний, сушені овочі (томати, перець болгарський) та прянощі, свіжі подрібнені імбир та кріп, модельні сиркових виробів із зазначених інгредієнтів.

У сирі кисломолочному та створених сиркових продуктах визначали органолептичні показники, активну і титровану кислотність, масову частку вологи за стандартними методиками.

Результати. У технологіях сиркових виробів особливу увагу необхідно приділяти якісним показникам сиру кисломолочного, які насамперед залежать від способу його виробництва. У попередніх дослідженнях обґрунтовано, що масова частка вологи сиру кисломолочного та консистенція сирного зерна суттєво впливають на співвідношення рецептурних компонентів, що в свою чергу зумовлює якісні характеристики готового продукту. Для корегування консистенції сиркового

виробу та продовження терміну його споживання часто використовують клітковину (харчові волокна), які ще й забезпечують пребіотичні властивості продукту [3].

У композиції прянощів було використано такі сухі компоненти як базилік, майоран, куркума, взяті у співвідношенні 1:1:1. Використані інгредієнти мають значну біологічну цінність. Листя базиліку містить 1,6 – 6% ефірної олії, до 6% дубильних речовин, глікозиди, сапоніни, мінеральні речовини, аскорбінову кислоту, каротин, фітонциди, вітамін С, В₂, РР, рутин, камфору тощо. В зелені майорану містяться каротин, вітамін С, фітонциди, флавоноїди, мінеральні та дубильні речовини, а також ефірні олії, до складу яких входять терпінен, пінен, сабінен, α -терпінеол, феноли. Куркума містить у своєму складі ефірну олію, алкалоїди, лактон, кальцій, залізо, фосфор, йод, вітаміни С, В₁, В₂, В₃, а також куркумін, куркумор, цинеол, тумерон, біофлавоноїди.

Створення модельних зразків з новими компонентами проводили на основі попередніх досліджень та результатів органолептичної оцінки сиркових продуктів. Відтінки смаку регулювали внесенням смакових компонентів рослинного походження: композиція прянощів у кількості 0,8...0,95%, перець болгарський червоний – 0,15...0,35%, томати сушені подрібнені – 0,15...0,30%, імбир свіжий подрібнений – 0,1...0,2 %, кріп – 0,7...1,0 %, а також сіль, яку додавали у кількості 1,0...1,2 %.

Органолептичні та фізико-хімічні показники отриманих сиркових виробів досліджували відразу після виготовлення та впродовж 14 діб зберігання продукту за температури (4 \pm 2) °С. Органолептична характеристика дослідних зразків: смак – чистий, кисломолочний, солонуватий, з вираженим присмаком прянощів, болгарського перцю, томатів та кропу, зумовлений внесеними компонентами, без сторонніх присмаків; запах – чистий кисломолочний, пряний, з легким ароматом болгарського перцю, без сторонніх запахів; консистенція – однорідна, пастоподібна з відчутними часточками внесених овочевих компонентів (перцю, томату, імбиру); колір – жовтуватий, рівномірний по всій масі, з часточками червоного та зеленого кольору, зумовлений внесеними компонентами рослинного походження. Масова частка вологи сиркових виробів становила 70...72 %, активна кислотність впродовж зберігання змінювалась в межах 5,9...5,7 одиниць рН. Зміни органолептичних показників не спостерігалось.

Висновки. Комбінування кисломолочної основи із сиру кисломолочного нежирного з подрібненими сухими овочами, сумішшю спецій, рештою компонентів рослинного походження забезпечує створення високопоживних харчових продуктів, які відповідають сучасній концепції раціонального харчування.

Література

1. Касьянов Г.И. Реализация принципов пищевой комбинаторики и обоснование новых биотехнологических решений в технологии продуктов геродиетического назначения / Г.И.Касьянов, А.А.Запорожский, Т.В.Ковтун // Проблемы старения и долголетия – 2010 – №1 – С.99-111.)
2. Денисова Е.А. Сирно-злакові продукти / Е.А. Денисова // Харчова і переробна промисловість, 2005.-№ 2. – С. 12-13.
3. Донская Г.А. Пищевые волокна – стимуляторы роста полезной микрофлоры организма человека / Г.А.Донская, М.В.Ишмаметьева // Пищевые ингредиенты. – 2004. – №1 – С. 21-23.