

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИЕТИЧЕСКОЙ ДОБАВКИ "ЛАМИДАН" ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РАССОЛЬНЫХ СЫРОВ

А.Б. Рудаевская, Н.А. Рябченко

Киевский национальный торгово-экономический университет

Киев, Украина, ул. Киото, 19, nata431@yandex.ru

Сыр - продукт высокой пищевой ценности. Все питательные и биологически активные вещества молока находятся в сыре в концентрированном виде. Рассольные сыры, вырабатываемые по традиционной технологии, имеют соленый, невыраженный вкус, грубую, крошливую консистенцию. С целью повышения качества рассольных сыров были проведены исследования по целесообразности использования диетической добавки «Ламидан» - продукта переработки бурых морских водорослей. «Ламидан» вырабатывается одесским ЧП «Ламидан» в виде порошка и геля. В нем содержится альгиновая кислота, которая гипотетически должна способствовать повышению количества связанной воды в сыре, и как результат улучшить его консистенцию. Кроме того, «Ламидан» является источником органически связанного йода и селена, что особенно важно с точки зрения питания населения в йододефицитных биогеохимических провинциях. В результате исследований установлено, что рациональное количество, которое позволяет улучшить влагоудерживающую способность сырной массы и консистенцию готового сыра является 1,0% порошкообразного «Ламидана», или 1,2 % гелеобразного.

Традиционная технология рассольных сыров состоит из следующих этапов: нормализация и очистка молока, пастеризация (72°C), добавление закваски и CaCl_2 (32-34°C), активизация закваски, добавление фермента, образование сгустка, формование сыра, самопрессование (12-18 ч.), созревание в рассоле (10-15%), хранение при температуре 2-6°C.

Перед внесением добавку «Ламидан» подвергали гидротермической обработке заваривали с сывороткой до температуры 95°C, что существенно уменьшает характерный запах морских водорослей и позволяет равномерно распределить добавку в сырной массе.

Таким образом, добавление «Ламидана» в рассольный сыр при производстве способствует фортификации продукта йодом и селеном, увеличивает выход продукции, улучшает консистенцию рассольного сыра, позволяет расширить ассортимент.