

Природа харчових добавок у складі сиркових десертів та глазурованих сирків

Надія Кравченко, Інна Каплунець, Надія Івчук
Національний університет харчових технологій

Вступ. Вироби на основі сиру кисломолочного користуються популярністю завдяки високій поживній та біологічній цінності, що зумовлена підвищеним вмістом молочного білку, мінеральних сполук, особливо кальцію, вітамінів тощо. Останнім часом у виготовленні таких продуктів все частіше застосовуються різноманітні натуральні збагачувачі та харчові добавки – джерела біологічно активних сполук. Проте, до складу рецептури більшості сиркових десертів та глазурованих сирків входять харчові добавки синтетичного походження. Це барвники, ароматизатори, структуроутворювачі тощо.

Матеріали та методи. За допомогою методу інформаційного моніторингу було проаналізовано хімічний склад сиркових десертів та глазурованих сирків таких вітчизняних торговельних марок як Волошкове Поле (ПАТ «Юрія»), Злагода (ПрАТ «Комбінат «Придніпровський»), Дольче, Локо Моко, Фанні (ДП «Лакталіс-Україна»), Чудо (ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна»), Добряна (ДП "Мілкіленд-Україна"). Інформацію для аналізу збирали в мережі торговельних закладів м. Києва: Auchan, Metro, Novus, МегаМаркет, Сільпо.

Результати та обговорення. Відомо [1], що харчові добавки вносять до рецептур харчових продуктів з метою покращання як технологічних, так і споживчих властивостей їх. У залежності від походження харчові добавки можуть бути синтетичного та природного походження.

Вивчення хімічного складу глазурованих сирків та сиркових десертів показало, що в їхній рецептурі присутні як природні, так і синтетичні харчові добавки. Переважно це ароматизатори, барвники, стабілізатори та регулятори кислотності. Харчовими добавками природного походження для цієї групи продуктів, в основному, є барвники, загущувачі та емульгатори. В якості стабілізаторів виробники використовують, гуарову камідь, камідь рожевого дерева, желатину, ксантанову камідь, каррагінан, крохмаль кукурудзяний, модифікований крохмаль із топіоки. Для забарвлення продукції перевагу надають екстракту паприки та каротиноїдам, а в якості емульгатора застосовують соєвий лецитин. Що ж до ароматизаторів то це переважно синтетичні харчові добавки під назвами: «Персик», «Вишня», «Кокос», «Шоколад», «Абрикос», «Малина», «Ваніль», «Полуниця» тощо.

Аналіз показав, що 15% досліджуваних сиркових виробів містять лише природні харчові добавки. Натомість 75% – містять суміш харчових добавок різної природи.

Висновки. З огляду на отримані результати досліджень і той факт, що споживачами цієї продукції переважно є діти, викликає серйозне занепокоєння вплив такої продукції на здоров'я нації. Аналізуючи вплив синтетичних харчових добавок на організм варто зазначити, що їх постійне вживання в складі харчових продуктів може викликати алергічні реакції та збільшити ризик виникнення онкологічних захворювань. Тому, необхідно розробляти нові харчові продукти на основі молочної сировини, використовуючи в якості збагачувачів різні види продуктів переробки рослинної сировини: лікарської, плодово-ягідної (сиропи, екстракти, пюре, порошки). Це дасть змогу розширити існуючий асортимент та сприяти оздоровленню населення.

Література 1. Назаренко І.В., Чумачова Т.Ю. Особливості виробництва сиркових десертів. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2013. Т.2. Ч.2, №4 (76). С. 1-10.