

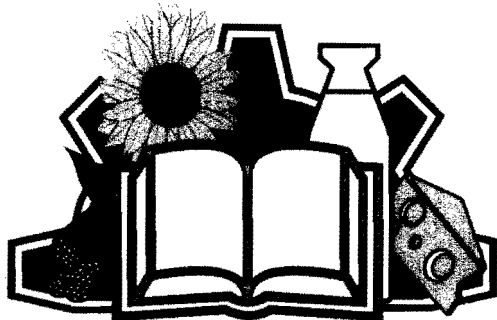
**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ  
ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ**

**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА  
БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З.ГЖИЦЬКОГО**

## **МАТЕРІАЛИ**

**СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ФАКУЛЬТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ТА ЕКОЛОГІЇ (З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ)  
«ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ В ПИТАННЯХ  
ТЕХНОЛОГІЇ, БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ  
ПРОДУКЦІЇ ТА ЕКОЛОГІЇ»**

**(присвячена 230-річчю  
ветеринарної освіти в Україні)  
22-23 травня 2014 року**



**ЛЬВІВ – 2014**

## РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР КИСЛОМОЛОЧНИХ ПАСТ З КОРЕНЕМ ІМБИРУ

*Антоцерківець О.М., студент 4-го курсу ТММПКП*

*Кувальник У.Г., аспірант кафедри технології молока і молочних продуктів*

*Ищенико Н.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів*

*Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна, E-mail: uly1083@yandex.ru*

Прянощі знаходять широке використання для покращення і надання своєрідного смаку й запаху їжі. Серед таких є імбир, що використовується не тільки для приготування різноманітних страв, а й ще може сприяти підтриманню життєвого тонуусу та покращенню здоров'я. Імбир має багато корисних властивостей: сприяє покращенню травлення, нормалізації обміну речовин, підвищенню імунітету, ефективний у профілактиці вірусних захворювань.

Авторами проведено дослідження з вивчення можливості використання сухого кореня імбиру у складі рецептур кисломолочних продуктів. Як молочну основу було обрано сир кисломолочний м'який дієтичний та сметану. Для забезпечення належного смаку вносили кухонну сіль у кількості 0,4%.

Сухий корінь імбиру додавали у меленому вигляді в кількості від 0,05 до 0,2% з інтервалом у 0,05%. Встановлено, що корінь імбиру органічно поєднується з ферментованою молочною основою. При дозі введення 0,05% відчувався приємний аромат пряності, але присутній гіркувато-терпкий присмак. При подальшому збільшенні дози гіркуватий присмак стає більш вираженим. Тому вирішено було вносити корінь імбиру в композиції з іншими прянощами, сумісність з молочною основою яких визначено на підставі попередніх досліджень. Корінь імбиру додавали до кисломолочної основи послідовно з різними видами прянощів у співвідношенні 1:1. Встановлено, що найкраще смак та аромат продукту проявляється при використанні імбиру у таких композиціях:

№1 – духмяний перець : кориця : імбир як 1:1:1; №2 – гвоздика : духмяний перець : імбир як 0,75:1:1; №3 – куркума : сумах : імбир як 1:8:1; №4 – аніс : гвоздика : чорний перець : імбир як 1:0,75:1:1; №5 – духмяний перець : кардамон : пажитник : імбир як 1:0,75:1,25:1; №6 – аніс : мускатний горіх : чорний перець : імбир як 1:1:1:1; №7 – бад'ян : куркума : сумах : імбир як 1:1:8:1; №8 – сумах : імбир як 8:1.

На основі результатів проведених досліджень розроблено рецептури нових кисломолочних паст з композиціями прянощів, що мають характерний кисломолочний смак, в міру солоний, з приємним присмаком та ароматом. Це дозволить розширити асортимент продуктів з використанням натуральних компонентів. Термін зберігання кисломолочних паст з прянощами становить не більше 5-ти діб при температурі 4±2 °С.