АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ МЯГКИХРАССОЛЬНЫХ СЫРОВ ОБОГАЩЕННЫХ «ЛАМИДАНОМ»

Рябченко Н.А.

Киевский национальный торгово-экономический университет, Киев, Украина

Сыры - характеризуются высокой пищевой ценностью. Однако рассольные сыры, выработанные по традиционной технологии, имеют соленый, невыраженный вкус, грубую, крошащуюся консистенцию. С целью усовершенствования технологии и повышения качества рассольных сыров были проведены выработки сыра с добавлением диетической добавки «Ламидан» и альбуминного белка. Контрольным образцом служил рассольный сыр без добавления «Ламидана» и альбуминного белка Опытными образцами были рассольный сыр без альбумина с «Ламиданом» и рассольный сыр с альбуминовым белком и «Ламиданом».

Диетическая добавка «Ламидан» - продукт переработки бурых морских водорослей в виде порошка, содержащий органически связанный йод, который легко усваивается организмом и стойкий при хранении. При внесении добавки «Ламидан» в сыр исходили из суточной потребности организма в йоде, которая составляет 150 мкг. Потребление рассольного сыра в количестве 50-100г должно обеспечивать организм человека йодом на 30% от суточной потребности. Альбуминный белок получали из подсырной сыворотки термокислотным способом и вводили в рецептуру рассольного сыра в количестве 3% от массы готового продукта. Содержание аминокислот определяли методом ионообменной жидкостно-колоночной хроматографией.

Содержание аминокислот в мягких рассольных сырах с добавкою «Ламидан» незначительно отличается от содержания их в контрольном сыре, за исключением содержания метионина, количество которого в сыре, с внесением «Ламидана», увеличилось в 2 раза.

В рассольном сыре с альбуминным белком идентифицировано и количественно определено 18 аминокислот. Белки этих сыров, по сравнению с сырами без альбуминного белка, характеризуется повышенным содержанием таких эссенциальных аминокислот как метионин, цистин, лейцин, тирозин.

Добавление диетической добавки «Ламидан» и альбуминного белка в рассольные сыры способствует фортификации продукта йодом и селеном, а также наиболее важными серосодержащими аминокислотами. Кроме того, улучшается консистенция рассольного сыра, за счет содержания в «Ламидане» альгинатов (естественных гидроколлоидов), рационально используется подсырная сыворотка, увеличивается выход и расширяется ассортимент продукции.