

НОВЕ ПОКОЛІННЯ ПЛАВЛЕНИХ СИРНИХ ВИРОБІВ

Науменко Х.М., гр. 181-21м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. В.В. Погарська,

канд. техн. наук, доц. О.О. Юр'єва

Державний біотехнологічний університет

Харчування відноситься до найважливіших чинників, які впливають на стан здоров'я, працездатність, якість і тривалість життя людини. Сьогодні перед фахівцями харчової галузі постало завдання розробки нового покоління продуктів шляхом надання улюбленим традиційним видам продуктів оздоровчих властивостей шляхом збагачення їх натуральними БАР рослинної сировини. До числа традиційних продуктів, які користуються популярністю населення, відносяться плавлені сирні вироби.

Метою роботи є розробка нового покоління плавлених сирних виробів з використанням як інновації добавок із пряних овочів та натуральних прянощів в формі дрібнодисперсних порошків та екстрактів, що отримані в межах наукової школи кафедри за інноваційними технологіями із застосуванням процесів кріодеструкції та механоактивації та є джерелами БАР з антиоксидантною та консервуючою дією.

Як основу для виробництва плавлених сирних виробів було використано кисломолочний сир 5%, як сировину для отримання збагачуючих добавок – зелень пряних овочів: селери, петрушки, базиліку (для дрібнодисперсних порошкоподібних добавок) та натуральні прянощі (коріандр, кардамон, імбир) – для добавок в формі дрібнодисперсних порошків та екстрактів. Як інновацію при отриманні дрібнодисперсних добавок із натуральних прянощів та пряних овочів у формі дрібнодисперсних порошків та екстрактів було використано процеси заморожування, сублімаційного сушіння та двоступеневого дрібнодисперсного подрібнення.

При отриманні добавок із пряних овочів показано, що вони відрізняються високим вмістом БАР з антиоксидантною, консервуючою та детоксуючою дією. Експериментальним шляхом підбрано оптимальний вміст компонентів. Порівняно якість нових видів плавлених сирних виробів з продуктами-аналогами за фізико-хімічними показниками та вмістом БАР. Встановлено, що споживання 100 г нових плавлених сирних виробів дозволить задовольнити 1/7 добової потреби у вітаміні С, добову потребу у фенольних сполуках, збагатити організм ароматичними речовинами з антибактеріальною та антиоксидантною активністю, натуральними імуномодуляторами хлорофілами.