

## ВПЛИВ РЕЦЕПТУРНИХ КОМПОНЕНТІВ НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРОДУКТУ СТРУКТУРОВАНОГО

Ситник Т.М., гр. ТХ-36М

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Перцевої Ф.В.**, канд. техн. наук, доц. **Колесникова М.Б.**, асп. **Перцевий М.Ф.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Нові харчові продукти, що виготовлені на основі молочного білку все більше займають чинне місце на продуктовому ринку і в раціоні харчування широких верств населення. Вони містять усі необхідні незамінні амінокислоти і мають добрі смакові та поживні властивості, які можна регулювати в широкому діапазоні. До такого типу продуктів можна віднести і структурований продукт на основі сиру кисломолочного нежирного.

Особливої уваги заслуговує використання зернової сировини під час створення нових видів комбінованих молочних продуктів. І одним з основних завдань в розробці комбінованих продуктів даного напрямку є забезпечення стабільності їх структури.

Дослідження впливу рецептурних компонентів на термічну стійкість продукту структурованого дозволить визначитись з рецептурним складом та температурним діапазоном теплової обробки.

Для дослідження впливу сиру кисломолочного нежирного та концентрату ядра насіння соняшника на термічну стійкість продукту структурованого було обрано три зразки, різної концентрації.

Дослідженнями термостійкості структурованого продукту доведено, що вміст сиру кисломолочного нежирного від 40 до 50% в продукті структурованому забезпечує її термостійкості в межах  $(120...180) \times 60$  с.

Встановлено, що за температури  $40 \pm 2^\circ \text{C}$  найбільшу термостійкість має зразок з концентрацією сиру кисломолочного нежирного 50% –  $(180 \pm 3) \times 60$  с., найменшу зразок з концентрації сиру кисломолочного нежирного 40% –  $(120 \pm 2) \times 60$  с. За температури  $70 \pm 2^\circ \text{C}$  зразки зберігають свою структуру протягом  $(12...26) \times 60$  с.

Що стосується збільшення вмісту борошна ядра насіння соняшника в продукті структурованого, то воно призводить до зростання її термостійкості. Оскільки кожне наступне збільшення вмісту борошна ядра соняшника на 2,5% підвищує термостійкість продукту структурованого на  $(50 \pm 2) \times 60$  с.

Результати проведених дослідів дозволили розробити та обґрунтувати технологічні параметри виробництва нового продукту.