

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ АНАЛОГА СИРУ «ФЕТА» З ВИКОРИСТАННЯМ КАРАГІНАНУ

Шестопалова Ю.В., гр. ТХ-36М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Горальчук А.Б.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Однією з основних проблем теперішнього часу є брак якісної здорової їжі, до якої відносяться, зокрема, продукти молочного виробництва. Особливий дефіцит складають білоқвмістні продукти, такі як сири. Проведені нами пошукові дослідження показали можливість і доцільність введення в харчовий раціон нових, функціонально корисних продуктів. Виробництво аналогів сирів може бути багатотоннажним, економічно ефективним і користуватися попитом у населення. Слід зазначити, що при розробці технологій більшості молочних продуктів звертається увага на їх органолептичні показники і здатність зберігати якісні критерії тривалий час. Як показує досвід останніх років цьому сприяє використання при отриманні ряду продуктів спеціальних харчових добавок, що грають роль структуроутворювачів.

Карагінан – використовується в харчовій промисловості як загущувач, гелеутворювач та стабілізатор для формування консистенції багатьох продуктів, в тому числі і молочних. Карагінани проявляють ефект синергетичного посилення казеїнового гелю: одна і та ж міцність гелю досягається в молочному середовищі при концентрації карагінана в 10 разів меншою, ніж у водній. К-карагінан і ι -карагінан утворюють гелі з молоком при концентрації 0,02...0,2%. Навіть λ -карагінан утворює з молоком слабкі гелі. Основними перевагами цього типу харчових стабілізаторів є простота в застосуванні, здатність утворювати гелі в дуже широкому діапазоні рН і з низьким вмістом сухих речовин, а також термореверсивність отримуваних драглів.

Нами здійснено пошукові технологічні дослідження з обґрунтування технологічних параметрів та рецептурного складу аналогу сиру «Фета», зокрема, основними рецептурними компонентами є сметана, масло вершкове, казеїн, крохмаль, к-карагінан, лужні регулятори рН. На I етапі дослідження нами обґрунтовано параметри розчинення казеїну, зокрема, визначено раціональну температуру розчинення казеїну, яка складає 80...85° С та рН середовища, що становить 6,7...7,2. Віскозиметричним методом визначено умови введення казеїну в сметану, що забезпечують отримання заданої консистенції готового продукту.