

## ПЛАВЛЕНИЙ СИР З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

**Бережний О.В., гр. ТКМ-16**

Науковий керівник – д-р. мед. наук, проф. Дуденко Н.В.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Завдяки високій біологічній та харчовій цінності, а також смаковим якостям плавлені сири користуються попитом, але спосіб їх отримання потребує використання дорогої сировини. Пропонуємо використовувати сировину, що дозволить зменшити вміст холестерину, зберегти незмінним високий вміст кальцію та збільшити вміст ненасичених жирних кислот,  $\beta$ -каротину, токоферолів.

Метою роботи було дослідження технології виготовлення плавленого сиру на основі знежиреного кисломолочного сиру, рафінованої соняшникової олії та овочевої морквяної пасти. У якості контролю обрали традиційний сир плавлений «Голландський».

Для досліджень структурно-механічних властивостей плавленого сиру з плином часу, були зроблені зразки з 40% вмістом співвідношення олія/паста 10/30, 20/20, 30/10 відповідно. При цьому додавали сухе молоко, сорбат калію та агар. Зберігання проводили протягом 28 діб за температури 0...4°C та через певні проміжки часу міряли ступінь penetрації. За зміною ступеню penetрації розраховували зміну граничного напруження зсуву.

Аналізуючи данні досліджень можна сказати, що зі збільшенням вмісту олії в рецептурі плавленого сиру зменшується ступінь penetрації, зі збільшенням вмісту олії та зменшенням вмісту води граничне напруження зсуву зразків збільшується, найбільш наближеною за структурно-механічними властивостями до сиру плавленого «Голландського» є плавлений сир, виготовлений з 40% вмістом співвідношення олія:паста 10:30. Але сир з 40% вмістом співвідношення олія/паста 20/20 має кращі органолептичні показники, ніж виріб з 40% вмістом співвідношення олія/паста 10/30.

В результаті проведених досліджень можна зробити висновок, що раціональним співвідношенням у рецептурі плавленого сиру є 10% соняшникової олії, 60% знежиреного сиру та 30% овочевої пасти.