

ДІАГНОСТИКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ІЗ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО

Голованова О.І., гр. ТХ-20

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Гринченко О.О.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розробка (проектування та впровадження) нової чи удосконалення існуючої харчової продукції базується на технологічних принципах її виробництва, основними з яких є:

- раціональне використання сировини;
- раціональне використання часу проведення процесу;
- раціональне використання енергії;
- раціональне використання устаткування;
- оптимальний варіант.

На підставі діагностики технологічного процесу виробництва страв з сиру кисломолочного (СК) визначено основні технологічні заходи, які є базовими під час розробки нової та удосконалення існуючої технології з вищезначеної сировини. Встановлено найбільш значущі:

- врахування фізико-хімічних властивостей СК (вологість, жирність, кислотність) при обґрунтуванні виду страви, у складі якої СК буде використовуватися;
- протирання СК для термооброблених страв (покращення засвоюваності);
- обмеження на використання інгредієнтів, які є джерелом органічних кислот, якщо страви з СК позиціонують як джерело кальцію;
- введення вологовз'язуючих інгредієнтів (борошно, крупа манна) з метою регулювання функціонально-технологічних властивостей рецептурних сумішей та готової продукції;
- використання раціональних видів та параметрів термообробки готової кулінарної продукції як чинник збереження високої харчової та біологічної цінності;
- застосування сучасних пакувальних матеріалів та технологій, спрямованих на збереження харчової цінності продукції та подовження тривалості їх зберігання.

Вищезначені заходи прийнято до застосування під час розробки технології десертної продукції з СК, який виготовлено на основі молока знежиреного з регульованим складом сольової системи.