

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ІЗ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО

Жадан К.В., гр. ТХ-30М, Тютюкова Д.О., асп.
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Гринченко Н.Г.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У широкому асортименті кулінарної продукції закладів ресторанного господарства значна частка припадає на страви з сиру кисломолочного, який характеризується високою харчовою та біологічною цінністю, йому притаманні лікувально-профілактичні та дієтичні властивості завдяки значному вмісту та високому рівню засвоюваності білків та молочного жиру, широкому спектру макро- та мікроелементів, вітамінів та інших нутрієнтів. Аналіз інформаційних джерел показав, що за виробництва широкого асортименту кулінарної продукції з сиру кисломолочного вихідна сировина (сир кисломолочний) виробляється за типовими технологіями, які не в повній мірі враховують вимоги кінцевої кулінарної продукції. Основними обмеженнями, які необхідно враховувати під час виробництва кулінарної продукції, є ущільнення кислотного-сичугового згустку, випресовування з нього вологи, що є наслідком зв'язування вільних ОН-груп фосфорної кислоти казеїнових міцел та утворення кальцієвих місточків.

Одним із шляхів вирішення вищеозначеної проблеми є виготовлення сиру кисломолочного на основі молока з регульованим складом сольової системи. Прогнозується, що за реалізації даної технології сир кисломолочний буде мати нові характеристики, а саме підвищену вологоутримуючу здатність, менший розмір зерна, більш пастоподібну консистенцію, що дозволить виготовляти на його основі напівфабрикати та готову продукцію. Сформульовано основні завдання, які потребують вирішення: висвітлити роль іонів кальцію у дестабілізації казеїнових міцел та довести ефективність застосування керованої коагуляції білків молока для формування необхідних функціонально-технологічних властивостей; дослідити закономірності впливу технологічних чинників на процеси коагуляції білків молока за різного складу його сольової системи; експериментально обґрунтувати технологічні параметри одержання білкового згустку як основи сиру кисломолочного, дослідити його фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості; науково обґрунтувати та розробити технологію кулінарної продукції на основі сиру кисломолочного, одержаного шляхом керованої коагуляції білків молока, дослідити основні показники якості та безпечності, харчову та біологічну цінність.