

ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ З ВИКОРИСТАННЯМ ФІЗІОЛОГІЧНО-ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Клусович Т.В., гр. МТХ-14

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Мостова Л.М.**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Важливою тенденцією розвитку харчової промисловості в Україні є виробництво продуктів з підвищеним вмістом фізіологічно-функціональних інгредієнтів, які спрямовані на профілактику та лікування різних захворювань, підвищення стійкості організму до дії негативних факторів навколишнього середовища, зміцнення здоров'я і подовження тривалості та якості життя людини.

Ефективним шляхом вирішення цієї актуальної та прогресивної проблеми є розроблення, на основі харчової комбінаторики, науково обгрунтованої інноваційної технології кисломолочного сиру з використанням фізіологічно-функціональних інгредієнтів рослинної сировини, роль яких надзвичайно висока у забезпеченні харчування функціональної направленості. На основі методів системного аналізу для проведення досліджень по створенню інноваційного кисломолочного сиру, було обрано натуральні соки капусти, журавлини, яблук, апельсин та запропоновані модельні функціональні композиції: молоко (70...90%) і сік-фреш (10...30%).

Математичні розрахунки харчової цінності інноваційного кислого сиру свідчать, що мінеральний склад запропонованих модельних зразків значно покращився у порівнянні з традиційним зразком (%): вміст кальцію збільшився на 25,0...26,0; фосфору – на 44,70...46,10; заліза – у 1,36...1,44 рази; магнію – у 1,9...2 рази. Спостерігається підвищення вмісту вітамінів: кількість вітаміну В₁ зросла в 5 разів; β-каротину – у 2...4,6 рази; вітаміну Е – у 1,2 рази.

За багаточисленими дослідженнями було відзначено позитивний ефект використання рослинної сировини у технологічному процесі виробництва кисломолочного сиру – прискорення тривалості утворення сирного згустку, збільшення виходу сиру та покращення його структурних, фізико-хімічних і комплексних органолептичних показників.

Комплексна оцінка якості інноваційного кисломолочного сиру дозволяє визначити його наближеним до ідеального продукту через взаємну збалансованість есенціальних речовин молочної та рослинної сировини у контексті забезпечення оздоровчого харчування.