

ТЕХНОЛОГІЯ СИРНИХ ЗАКУСОЧНИХ ПАСТ

Окунєва Д.О., гр. 2.4

Науковий керівник – канд. біол. наук Шаблій Л.М.

Київський національний торговельно-економічний університет

У організації харчування людей важливу роль грає сир кисломолочний, що обумовлене його високою біологічною і харчовою цінністю. Актуальним залишається пошук нових напрямів і підходів, які забезпечили б створення нових технологій, таких, що гарантують збереження природних властивостей сировини і що дозволяють підвищити якість готових продуктів, їх поживність і засвоюваність.

Розробка і впровадження нових видів продукції завжди вимагають додаткових капітальних вкладень. Тому важливим аспектом при проєктуванні технології є не тільки підвищення харчової і біологічної цінності, але і простота технологічної схеми, а також можливість використання стандартного обладнання. До продуктів, які задовольняють вказаним вимогам, можна віднести сирні пасту.

Метою даної роботи був підбір інгредієнтів для сирної пасту на основі літературних даних, визначення органолептичних і фізико-хімічних показників.

Для виробництва закускової сирної маси з сиру кисломолочного нами були вибрані наступні інгредієнти: солодкий перець, петрушка, чорний перець, часник, сіль. Всі вони доступні в нашому регіоні, тому їх придбання буде нескладним та невитратним для виробника.

За основу була прийнята технологія виробництва солоних сирних мас, яка полягає в прийманні і підготовці сировини, приготуванні сиру кисломолочного, змішуванні його з компонентами до отримання пастоподібної консистенції, охолоджуванні і зберіганні.

Нами було приготовано сім зразків з різними комбінаціями інгредієнтів, а також контрольний зразок, що містить тільки сіль і чорний перець. Всі компоненти вносилися в розрахунку 2 г на 100 г сиру кисломолочного.

За результатами органолептичної оцінки було встановлено, що якнайкращими показниками володіли зразки, що містять петрушку і солодкий перець. Консистенція зразків пастоподібна, що дозволяє використовувати закускову пасту як для приготування бутербродів, так і як самостійний продукт.

Результати дослідження надалі будуть використані при коректуванні рецептури і визначенні терміну придатності даного продукту.