

**ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ НОВИХ СИРНИХ ЗАКУСОК,
ОТРИМАНИХ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ЗАМОРОЖУВАННЯ,
КРІОДЕСТРУКЦІЇ ТА РОСЛИННИХ ДОБАВОК
ІЗ ПРЯНИХ ОВОЧІВ**

Гребенькова Ю.С., гр. ТКМ-50

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Юр'єва О.О.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – визначення якості сирних закусок, отриманих з використанням заморожування, кріомеханодеструкції та рослинних добавок в формі дрібнодисперсних ароматичних добавок із часнику та пряно-ароматичної рослинної сировини.

В роботі вивчена якість нових сирних закусок «Сирна з часником», «Українська» та «Гостра» на основі твердих сичугових сирів, попередньо підготованих до плавлення з використанням заморожування і кріомеханодеструкції, збагачених дрібнодисперсними ароматичними добавками з часнику, фітодобавками із пряно-ароматичної рослинної сировини (ПАРС) у формі порошків і екстрактів за вмістом біологічно активних речовин (БАР) (табл.).

Таблиця – Вміст БАР у нових сирних закусках (n = 3, P ≥ 0,95)

Сирні закуски	Ароматичні речовини, мг Na ₂ S ₂ O ₃ в 100 г	Фенольні сполуки, мг в 100 г			Дубильні речовини, (за таніном), мг в 100 г
		загальні (за хлорогеновою кислотою)	флавонолов і глікозиди (за рутином)	вільні катехіни (за d-катехіном)	
«Сирна з часником»	67,5	25,1	5,3	5,4	90,4
«Українська»	42,4	27,8	6,4	6,1	63,2
«Гостра»	66,4	32,0	6,0	6,7	94,7

Показано, що вміст ароматичних речовин в сирних закусках 42,4...67,5 мг тіосульфата натрія в 100 г, загальних фенольних сполук – 25,1...32 мг в 100 г, флавонолових глікозидів – 5,3...6,4 мг в 100 г, вільних катехинів – 5,3...7,5 мг в 100 г, дубильних речовин – 50,7...94,7 мг в 100 г. В контролі – сирному соусі-дресингу, отриманому без застосування фітодобавок перелічені БАР відсутні. Також встановлено, що нові сирні закуски містять вологи – 53,5...55,1%, жиру – 24,1...25,5%, білку – 16,9...18,1%, солі повареної – 1,4...1,6%, їх кислотність складає – 0,3...0,4%.

Таким чином, показано, що за вмістом ароматичних речовин, фенольних та дубильних речовин нові сирні закуски є продуктами з потенційною імуномодулюючою дією та рекомендовані для використання в оздоровчому харчуванні.