

## СТВОРЕННЯ СИРНОГО ПРОДУКТУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З НАПОВНЮВАЧАМИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Соловйова Т.М., гр. ТЕМ-38

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Черевична Н.І.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пріоритетною проблемою молочної галузі можна вважати створення нових технологій плавлених сирів високої якості, які мають оздоровчий вплив на організм людини та сприяють усуненню дефіциту вітамінів, мікро- і макроелементів.

Плавлений сир – корисний молочний продукт, цінність якого обумовлена високою концентрацією білка та жиру, наявністю незамінних амінокислот, а також вітамінів, солей кальцію та фосфору, які край необхідні для нормальної життєдіяльності організму людини.

Останнім часом на споживацькому ринку розширився асортимент плавлених сирів за рахунок так званих плавлених сирних продуктів, які за ціною є дешевшими, але за хімічним складом та харчовою цінністю бідніші за натуральні.

У створенні нового плавленого сирного продукту функціонального призначення важливе місце займають наповнювачі на основі рослинної сировини, а саме пюре з моркви, шпинату та буряку. Вибір цих компонентів обумовлено тим, що, по-перше, ці рослинні добавки є натуральними барвниками та сприяють покращенню органолептичних властивостей сирного продукту, по-друге, обрані овочеві пюре багаті на вітаміни, мікро- та макроелементи, а також харчові волокна, що надасть розробленому плавленому сирному виробу лікувально-профілактичних властивостей з урахуванням фізіологічних потреб різних вікових груп.

В ході дослідження розроблена рецептура та технологія плавленого сирного продукту з додаванням пюре моркви, шпинату, буряку. Готовий продукт упаковується в полістирольні стаканчики.

За фізико-хімічними показниками якості розроблений продукт не поступається аналогам, а за органолептичними навіть перевищує їх.

Таким чином, розроблений плавлений сирний продукт частково вирішує проблему економії сировинних молочних ресурсів, а використання цінної рослинної сировини одночасно підвищує харчову цінність та розширює асортимент конкурентоздатних функціональних продуктів.