

Н.І. Черевична, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
О.Д. Рачкован, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ПЛАВЛЕНИХ СИРНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ОВОЧЕВОГО ПЮРЕ

На сучасному етапі розвитку суспільства актуальною проблемою є покращення харчування шляхом збільшення випуску молочної продукції, збалансованої за хімічним складом та біологічно цінної, а також вирішення завдань подальшого розширення асортименту молочних продуктів для харчування дієтичного та профілактичного призначення.

На сьогодні плавлені сири – досить перспективний напрям переробки молочної сировини, що зараз активно розвивається і розширює свій асортимент, постійно вдосконалюючи технологію. Необхідність покращення споживчих властивостей, підвищення конкурентоспроможності, забезпечення стабільних якісних показників продуктів вимагає раціоналізації складу та коригування традиційних технологій плавлених сирів.

Виробництво багатокомпонентних кисломолочно-рослинних продуктів здійснюється з використанням нетрадиційної сировини рослинного походження та різноманітних харчових добавок. Ефективним способом удосконалення технології сирних виробів є оптимізація рецептурного складу за рахунок додавання рослинних добавок. Овочеві інгредієнти містять вуглеводи, що легко засвоюються, мікро- і макроелементи, вітаміни та харчові волокна.

Проведений комплекс досліджень дозволив науково обґрунтувати рецептурний склад плавлених сирних продуктів з додаванням пюре моркви, буряка та шпинату. Показано, що овочеві наповнювачі в рецептурі плавлених сирних продуктів доцільно використовувати у кількості: пюре моркви – 40% та пюре буряка та шпинату – 30%. Використання овочевого пюре позитивно впливає на організм: підвищує його захисні функції, зміцнює імунітет, нормалізує обмін речовин, покращує діяльність шлунково-кишкового тракту.

Як основну сировину для виробництва нових видів продуктів використовували сир кисломолочний (ДСТУ 4554:2006), як додаткову – молоко сухе знежирене (ДСТУ 4273); масло вершкове (ДСТУ 4399); вершки сухі (ДСТУ 4273); сіль кухонну (ДСТУ 3583); сіль-плавитель триполіфосфат натрію (вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами); стабілізуючу систему мікробний полісахарид ксампан (ТУ 88-105-001-200); пюре моркви з вмістом розчинних сухих речовин не менше 7% (ДСТУ 7035); пюре буряка з

вмістом розчинних сухих речовин 9–10% (ДСТУ 7033); пюре шпинату з вмістом розчинних сухих речовин не менше 10% (РСТУ 306-89).

На основі проведених досліджень було розроблено рецептурний склад плавлених сирних продуктів із рослинними наповнювачами. Оцінка якості нових продуктів показала, що всі мали найкращі органолептичні показники, а саме однорідну, ніжну, у міру щільну консистенцію, помітні частинки рослинних наповнювачів, які не псують загального відчуття смаку, а навпаки роблять його більш приємним і вираженим. Колір тіста має приємні кольори – помаранчевий, рожевий і зелений.

Для більш повної характеристики сенсорного сприйняття плавленого сирного продукту з рослинними інгредієнтами було використано профільний метод, заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші стимули, поєднуючись, дають зовсім нові відчуття смачності продукту.

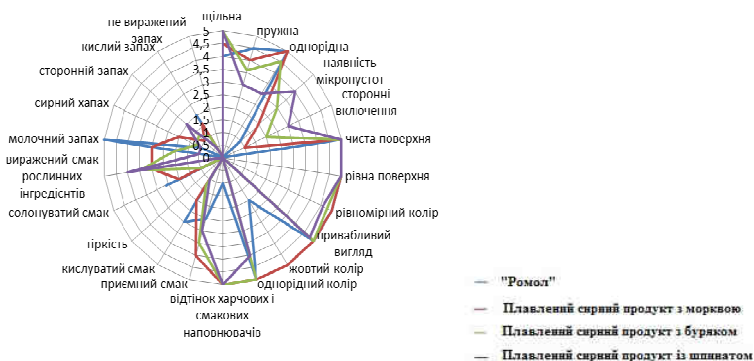


Рис. Загальна профілограма органолептичних показників плавлених сирних продуктів

Таким чином, використання овочевих пюре у формуванні якості плавлених сирних продуктів дає змогу підвищити їх харчову і біологічну цінність та, враховуючи особливості складу сировини, забезпечити стабільність технологічних властивостей у процесі виробництва та зберігання, а також залучити до технологічного циклу вітчизняну рослинну сировину.