

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВОГО СИРУ КАМАМБЕР

Мельник І.М., гр. ТХ-22 мг

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Г.В. Запаренко
Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків, Україна

М'який сир традиційно користується значною популярністю у споживачів та є невід'ємною складовою святкових і урочистих прийомів їжі. Популярність сиру зумовлена його відмінними споживаними властивостями, можливістю застосовувати його як окрему холодну закуску, так і в складі інших страв, значною поживністю. М'які сири є важливим джерелом у харчуванні повноцінного легкозасвоюваного білка та кальцію, а також низки вітамінів, зокрема А, D, В, РР, К, Са.

Серед популярних сьогодні у відвідувачів закладів ресторанного господарства сирів слід відзначити сир Камамбер. Це м'який сир, який традиційно виготовляється у Франції. Основною особливістю технології його виробництва є дозрівання, що відбувається з зовнішньої до внутрішньої частини сиру. Це зумовлює формування характерної слизької скоринки, яка робить сир м'яким і ніжним всередині.

Не зважаючи на те, що сир Камамбер користується популярністю у споживачів у всьому світі, високий рівень конкуренції в сучасному ресторанному бізнесі вимагає від рестораторів створення нової, більш якісної порівняно з відомою, крафтової продукції. Ураховуючи зазначене, науковий і практичний інтерес може становити розроблення технології крафтового сиру Камамбер на основі козячого молока та з додаванням рослинних інгредієнтів, що містять біологічно активні сполуки, зокрема чебрець, розмарин, сушені томати.

Козяче молоко відрізняється від коров'ячого особливим смаком, кращою засвоюваністю, дещо вищою кислотністю та більш багатим нутрієнтним складом, зокрема містить більше білка, вітаміни А, D, К, Е, С, вітаміни групи В, зокрема тіамін, рибофламін, піридоксин, ціпнокобаломін, кальцій у легкозасвоюваній формі, фосфор, калій, магній, селен, цинк, залізо. Чабрець, розмарин і сушені томати містять низку біологічно активних сполук, а також сприяють наданню готової продукції особливих смако-ароматичних властивостей.

Таким чином, використання в технології сиру Камамбер козячого молока та сушених рослинних продуктів відкриває нові гастрономічні можливості і сприяє розвитку кулінарних інновацій, які задовольняють вимоги сучасних споживачів.