

ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОБІОНТІВ У ВИРОБНИЦТВІ СИРІВ

Лоза Д.В., Риндіна К.В., гр. Т-31

Наукові керівники: викл. Р.І. Маліборська, Р.О. Ларіна
Харківський фаховий коледж харчової промисловості ХНТУСГ

*Ваша їжа повинна бути ліками,
а ваші ліки повинні бути їжею*
Гіппократ

Значне зниження рівня здоров'я населення країни обумовлено погіршенням екології в зв'язку з неконтрольним використанням отрутохімікатів, забрудненням середовища, розповсюдженням радіонуклідів, а також незбалансованим харчуванням. В багатьох регіонах в раціоні харчування людей недостатня кількість мікронутрієнтів, особливо йоду. В зв'язку з цим виникає необхідність використання в їжу продуктів, збалансованих по вмісту мікронутрієнтів і біологічно активних речовин, які позитивно впливають на функції організму. Більш ефективним методом профілактики дефіциту мінералів є використання в їжу морських водоростей та їх похідних.

У процесі пошуково-дослідної роботи розроблені пропозиції з підвищення харчової цінності сиру м'якого «Адигейського»: використати в якості збагачуючого компонента сухий порошок ламінарії японської (морська капуста). Технологічний процес виробництва сиру не зазнає суттєвих змін: в процесі формування сиру вноситься порошок ламінарії у кількості 3–5%. Продукт характеризується характерним смаком з легким присмаком добавки. Продукт містить йод, має більший вміст кальцію, натрію, магнію та заліза. Високий вміст йоду в продукті з додаванням подрібненої ламінарії дозволяє рекомендувати його для профілактики йодної недостатності.

У сучасних умовах дефіциту часу пропонується для харчування використання різноманітних намазок. Для забезпечення раціонального харчування пропонується виробництво паст сирних плавлених з сиру кисломолочного. Крім традиційних компонентів до рецептури входить сухий порошок ламінарії японської (морська капуста) та житні висівки. Продукт має традиційний смак з легким присмаком добавок, пластичну консистенцію.

Переваги використання запропонованих добавок: не змінюється технологічний процес, використовуються відносно дешеві компоненти, розширюється асортимент, підвищується харчова цінність продукту, доступна ціна.