

## РОЗРОБКА КОЛЬОРОВИХ СИРІВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ЗБАГАЧУВАЛЬНИХ ДОБАВОК ІЗ НАТУРАЛЬНИХ ПРЯНОЩІВ

П'ятицький І.О., гр. ХТП-55м

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. В.В. Погарська  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці рецептури і технології м'яких кольорових сирів для оздоровчого харчування з використанням як інновації при виробництві порошкоподібних збагачувальних добавок-барвників із натуральних прянощів. З цією метою використовували два види добавок із паприки (у формі дрібнодисперсного порошку та шматочків), порошкоподібну дрібнодисперсну добавку з куркуми та добавку в формі суміші прянощів «Прованські трави». При виборі добавок визначали вміст БАР та барвні властивості. Досліджено два види добавок із паприки трьох торгових марок (ТМ «Мрія», ТМ «Завжди літо», ТМ «Посад»). Найбільш високим вмістом БАР відрізнялись добавки ТМ «Мрія», які були обрані як збагачуючі. Так, в 100 г добавки із паприки ТМ «Мрія» в формі дрібнодисперсного порошку масова частка аскорбінової кислоти становила 280 мг, β-каротину 163,1 мг, дубильних речовин 104 мг. Досліджено також якість добавки із суміші прянощів «Прованські трави» (ТМ «Мрія») за вмістом БАР та встановлено високий вміст в 100 г продукту фенольних сполук (1680,2 мг), дубильних речовин (845,1 мг), аскорбінової кислоти (56,36 мг).

За основу при розробці технології кольорових сирів була обрана традиційна технологія виробництва Адигейського сиру як найбільш гнучка в плані внесення нових компонентів. Розглянуто чотири варіанти внесення збагачуючих добавок-барвників на різних етапах виробництва сиру, а саме: 1) безпосередньо у молоко після нормалізації, 2) під час формування згустку, 3) вже у готовий згусток, 4) на поверхню готового сиру. Показано, що найбільш доцільним для отримання рівномірного забарвлення кінцевого продукту та збереження БАР виявилось внесення порошкоподібної добавки-барвника із паприки або куркуми у нормалізоване молоко, а добавки в формі шматочків паприки – під час постановки згустку.

Показано, що 100 г нових видів кольорових сирів містять β-каротин (0,5–1,8 мг), аскорбінову кислоту (7,2–20,2 мг), фенольні сполуки (65,3–84,3) мг і призначені для оздоровчого харчування. На нові види кольорових сирів розроблено нормативну документацію (проект ТУ, ТТК), проведено розрахунок ТЕО, який свідчить про ефективність впровадження технології у виробництво.