

КОРЕКЦІЯ СКЛАДУ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Шубіна Л. Ю., канд. техн. наук, доц.
Торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ,
м. Харків, Україна

Висока популярність кисломолочного сиру на ринку продовольства обумовлена високою харчовою цінністю та звичками споживачів [1]. На жаль, все частіше покупці відзначають недостатньо приємні органолептичні властивості даного продукту, наприклад: деяке відшарування сироватки, надмірно кислий смак і запах.

Саме це є причиною скорочення кількості покупок сиру та зростання популярності сирних мас, органолептичні властивості яких покращені виробниками за рахунок додавання солодких компонентів (плодів, ягід, меду, шоколаду, горіхів тощо), а також гомогенізації продукту.

Розширення асортименту подібних кисломолочних продуктів зумовлено застосуванням різноманітних наповнювачів та їх комбінацій. Таким чином, поліпшення органолептичних характеристик супроводжується зростанням їхньої харчової цінності [2, 3].

Світова концепція підвищення харчової цінності продуктів харчування і досі перебуває у центрі уваги дослідників, науковців та практиків. Використання в рецептурі кисломолочних продуктів рослинних компонентів – зернобобових та злакових культур – також вказує на особливу значущість вищезгаданої концепції [4].

Мета дослідження – підвищення біологічної цінності кисломолочних продуктів на основі сиру з використанням у рецептурі рослинних компонентів (злакових та зернобобових культур). Коригування рецептур відбувалося з урахуванням принципів раціонального, збалансованого харчування.

Для дослідження в якості основної сировини обрано сир із вмістом жиру 9 % (контрольний зразок). Збагачувачами виступають гречане борошно, зернобобова культура нут, грушеве пюре.

Подібний склад інгредієнтів, крім збагачення мінерального складу, сприяв покращенню органолептичних властивостей традиційного кисломолочного продукту – сиру.

Підвищення біологічної цінності дослідних зразків комбінованих кисломолочних продуктів обумовлено збільшенням харчової цінності, у тому числі за рахунок насичення їх незамінними та замінними амінокислотами, вітамінами, макро- та мікроелементами, що входять до складу використовуваних натуральних рослинних добавок.

Результати, що отримані в ході експерименту та відображають вміст макро- та мікроелементів у контрольному та дослідних зразках, свідчать про загальне збільшення вмісту макроелементів на 15 % (у 1,15 разу), мікроелементів – на 125 % (у 2,25 разу).

У зразках комбінованих кисломолочних продуктів підвищеної біологічної цінності порівняно з контрольним зразком сиру в середньому спостерігався підвищений вміст (більш ніж у 2 рази) заліза, алюмінію, кобальту, міді, титану та рубідію.

Перспективною подальших досліджень можна вважати визначення кількісного та якісного складу вітамінів дослідних та контрольного зразків, а також їх порівняльного аналізу з метою виявлення факту підвищення харчової цінності кисломолочних продуктів завдяки використанню в рецептурі натуральних рослинних інгредієнтів – злакових та зернобобових культур.

Список використаних джерел

1. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я населення. Проблеми старения и долголетия. 2016. Вип. 25, № 2. С. 204-214. <http://surl.li/modgp>
2. Соломон А. М. Обґрунтування напрямів розвитку функціональних молочних продуктів. Всеукраїнський науково-технічний журнал «Техніка енергетика транспорт АПК». Вінниця, 2017. Випуск №2 (97). С. 85–89. file:///C:/Users/DELL/Downloads/tetapk_2017_2_18.pdf
3. Волкова Т. В., Миронюк С. С. Перспективи виробництва продуктів оздоровчого харчування. Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції в заочній формі (7 квітня 2020 року). Умань, 2020. С. 92-95. <http://surl.li/djclk>
4. Романчук І. О., Рудакова Т. В., Моїсєєва Л. О. Використання зернових добавок у виробництві молочних продуктів з комбінованим складом сировини. Зернові продукти і комбікорми. 2017. 17(3 (67)), С. 27-32. <https://journals.ontu.edu.ua/index.php/gpmf/article/view/658>