

молочного жиру не менше 25% від загального жиру, з твердою або м'якою консистенцією, з (без) додаванням(я) харчових добавок, наповнювачів і вітамінів.

Асортимент спредів:

- спред солодковершковий – спред, який виробляють з пастеризованих натуральних вершків і (або) продуктів переробки коров'ячого молока та (або) масла з коров'ячого молока, масла топленого та олій та (або) їх композицій;

- спред кисловершковий – спред, який виробляють з використанням чистих культур молочнокислих бактерій та (або) харчових кислот і (або) ароматизаторів;

- спред солоний – спред, який виробляють з додаванням кухонної солі;

- спред з наповнювачами – спред, який виробляють з додаванням наповнювачів.

Як сировину для виробництва спредів використовують: молочну сировину (молоко коров'яче незбиране, вершки і молоко знежирене кислотністю не вище 20°Т, молоко сухе незбиране, молоко незбиране, згущене з цукром або молоко знежирене, згущене з цукром, вершки пластичні, масло вершкове, масло топлене, молочний жир, маслянку молочну з чистим смаком і запахом, кислотністю не вище 20°Т, отриману в процесі виробництва солодковершкового масла і маслянку молочну суху, закваску бактеріальну); жири рослинні, олії, жирові композиції і замінники молочного жиру.

Таким чином, українські спреди на відміну від російських обов'язково включають молочний жир.

Т.В. Щербакова, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

В.М. Кобрін, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

Т.І. Барна, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ НА ОСНОВІ СМЕТАНИ ТА ФРУКТОВОГО ПЮРЕ

Сметана – національний український продукт, який виробляється квашенням вершків чистими культурами молочнокислих і ароматутворюючих бактерій. У більшості країн світу використовують тільки солодкі вершки. За кордоном вона відома під назвою «Російські вершки», «Кислі вершки», «Сливи для салатів».

Харчова цінність сметани визначається вмістом в ній білків, жирів, вуглеводів. Повноцінні білки сметани містять всі незамінні амінокислоти, відіграють важливу роль у формуванні структурно-механічних властивостей продукту. У сметані досить багато кальцію (85...90 мг %), фосфору (60...83 мг %), вітамінів – А (0,06...0,23 мг %) та Е (до 0,55 мг %) в залежності від жирності продукту. За рахунок життєдіяльності корисних мікроорганізмів, сметана багата і вітамінами групи В.

Однак, продукт не має дієтичних властивостей за рахунок високого вмісту молочного жиру (10...44%). Крім того, сметана має специфічний смак та аромат через наявність молочнокислих бактерій.

Аналіз літератури показав, що для отримання дієтичної продукції на основі сметани використовують соєвий збагачувач, желатин, лимонну або оцтову кислоти, барвники і ароматизатори.

Метою роботи є створення кисломолочного продукту, в якому шляхом зміни скалу вихідних компонентів забезпечується покращення органолептичної якості продукту, підвищення його дієтичних та профілактичних властивостей на основі натуральних добавок, розширюючи асортимент кисломолочної дієтичної продукції. В якості фруктових наповнювачів обрано пюре із яблук, груш та журавлини. У вказаній сировині містяться цукри, органічні кислоти, пектинові речовини, вітаміни С, В₁, В₂, РР, а також калій, залізо, марганець, йод, мідь. Крім того, присутні фолієва кислота, урсолова кислота, яка сприяє розширенню коронарних судин серця. Наявність всіх цих компонентів робить сметаний соус дуже корисним для здоров'я людини.

Дослідженнями встановлено оптимальний склад компонентів, визначено хімічний склад та показники якості отриманих соусів.

За органолептичними показниками соуси мають густу однорідну консистенцію, яскравий рожевий колір по всій масі, кисло-солодкий смак з ароматом плодів груши або яблука.

Порівняльна характеристика хімічного складу сметани і отриманих соусів показала, що жирність соусів зменшилася більше, ніж у двічі, що дозволяє говорити про отримання дієтичного продукту. Додавання плодово-ягідного пюре сприяло збагаченню соусів клітковиною (0,46...0,76%), пектиновими речовинами (0,24...0,46%), що мають гелеутворюючу здатність. Однією з головних властивостей пектинів є їх повне розчинення в кисломолочній системі, за рахунок чого збільшується в'язкість продукту. Значно підвищився вміст вітаміну С: від 0,34 мг % у сметані до 10,6 мг % у зразку сметанного соусу «груша-журавлина» та 13,1 мг % у зразку сметанного соусу «яблуко-журавлина».

Таким чином, отримані соуси мають високу харчову та біологічну цінність, покращені органолептичні показники за рахунок яскравого кольору пюре з журавлини, ароматичних речовин плодів, а також дієтичні та профілактичні властивості.

Таблиця – Хімічний склад компонентів соусів

Показник	Сметана 20% жирності	Сметаний соус яблуко- журавлина	Сметаний соус груша- журавлина
Вода, %	76,7	77,9	76,2
Білки, %	2,8	1,5	1,34
Жири, %	20	9,2	8
Вуглеводи:			
моно- і дисахариди, %	3,2	5,9	13,9
крохмаль, %	-	0,37	0,2
Клітковина, %	-	0,76	0,46
Пектинові речовини, %	-	0,46	0,24
Органічні кислоти, %	0,8	0,78	0,75
Зола, %	0,5	0,48	0,51
Вітамін С, мг %	0,34	13,1	10,6