

ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВИХ СИРІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

Булах І.С., гр. ФРГТБ 1.6-М

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Т.І. Юдіна**
Київський національний торговельно-економічний університет

В умовах існуючого дефіциту білкових речовин, вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон в харчуванні важливого значення набувають інноваційні технології комплексної переробки сировини, впровадження яких дозволить забезпечити більш раціональне використання сировинних ресурсів, розширити асортимент та підвищити харчову цінність крафтової продукції за одночасного підвищення ефективності її виробництва.

На підставі серії попередніх експериментів розроблено технологію м'яких розсолених сирів на основі сколотин з використанням шроту кедрових горіхів.

Сколотини – цінна білково-вуглеводна молочна сировина, що одержується при збиванні вершків під час виробництва вершкового масла. Вони мають високу харчову цінність та володіють технологічними властивостями, що дозволяють забезпечити високу якість харчової продукції. При цьому сколотини виступають джерелом нутрієнтів із широким спектром загальнозміцнюючих та імунomodуючих функціональних властивостей. Використання сколотин дозволить забезпечити більш раціональне та ефективне застосування сировинних ресурсів у молочній промисловості за рахунок їх економічної доступності, а також розширити асортимент сирів без втрати харчової цінності.

Шрот кедрових горіхів – білково-вітамінний комплекс, який містить 17 незамінних амінокислот, у тому числі найбільш дефіцитні – лізин, метіонін і триптофан, жиророзчинні (А, Е, D, К) і водорозчинні (група В, С, Р, РР) вітаміни, що дозволяє використовувати розроблену продукцію для профілактики та корекції гіповітамінозів.

Проведені дослідження підтвердили доцільність використання сколотин та шроту кедрових горіхів у виробництві крафтових сирів, що дало можливість покращити їх харчову та біологічну цінність.

Соціально-економічна ефективність впровадження новітньої технології виробництва крафтових сирів з використанням сколотин полягає у збереженні харчової та біологічної цінності сирів, а також виробництві сирів високої якості при оптимізації витрат на основну сировину.