

ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО РОЗРОБКИ ЗАКУСОЧНИХ ПАСТ В СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО ЗА ДОПОМОГОЮ МЕТОДУ FOODPAIRING

Голубнича Д.М., гр. ТХ-14м

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. С.С. Андрєєва
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Споживачі стають все більш вимогливими і більш залученими в процес розвитку сфери ресторанного господарства. Останнім часом їх інтереси стали більш невизначеними, і збільшилася зацікавленість в дегустації нових видів страв і виробів. Вчені та харчові експерти об'єднали свої сили для визначення справжньої влади ароматів і смаків продуктів харчування за допомогою методу Foodpairing. Foodpairing вказує на різноманітність поєднання, засновані виключно на ароматичних і смакових властивостях різних продуктів харчування, зокрема кулінарної продукції із сиру кисломолочного.

У загальному обсязі продукції закладів ресторанного господарства значну частину складає закусочна продукція на основі сиру кисломолочного, для приготування та реалізації яких використовуються різноманітні наповнювачі, що значно розширюють їх асортимент.

Аналіз сучасного стану технологій закусочних паст із використанням наповнювачів, за методом Foodpairing свідчить про недостатнє інформаційно-технічне забезпечення з цього питання, що є стримуючим фактором для широкого використання наступних комбінацій-наповнювачів із сиром кисломолочним: «м'ята – апельсин – базилік»; «гірчиця – оре гано – мед»; «кава мелена-вишня в'ялена». Тому для більш ефективного впровадження комбінацій-наповнювачів у технології закусочних паст необхідні наукове обґрунтування і розробка технологій у формі структурованих паст із пластичною мазкою консистенцією.

Для реалізації структурно-механічних властивостей нами було висунуто робочу гіпотезу, щодо використання суміші цитратів, під час одержання закусочної пасту на основі сиру кисломолочного із використання комбінацій-наповнювачів. Під час експериментальних досліджень нами визначено, що за вмісту цитрату натрія – 2,0% в модельній системі «сир протертий – цитрат», відбувається формування зв'язаної дисперсної структури коагуляційного типу і виникнення нового білкового кар касу в процесі плавлення.