

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ПАСТИ ЗАКУСОЧНОЇ НА ОСНОВІ М'ЯКИХ СИРІВ

Гарбуз Д.С., гр. 1813-РІ-13м

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **С.Б. Омельченко**,
канд. екон. наук, доц. **О.О. Лісніченко**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Розроблення рецептурного складу пасты закусочної на основі м'яких сирів – це творчий і відповідальний процес, який вимагає глибокого розуміння властивостей продуктів, їхньої взаємодії та дотримання технологічних норм. Така паста може стати не лише смачним доповненням до будь-якого столу, але й оригінальною харчовою продукцією для роздрібної реалізації.

Було проведено пошук, оцінку та вибір інноваційної стратегії щодо виготовлення пасты закусочної на основі м'яких сирів. Основою пошуку стало вивчення загальних тенденцій споживання пасты закусочної, а ідеєю – позитивні відмінності характеристик харчової продукції, що розробляється від аналогічних.

До основи інноваційної стратегії покладено принцип реалізації взаємодії компонентів молочної сировини та структуроутворювача, а також обґрунтованого використання виду структуроутворювача залежно від структури готової продукції.

Основними рецептурними компонентами, які можна використати у рецептурному складі пасты закусочної, є:

- м'які сири, як основний компонент пасты, що визначає її смак, текстуру та жирність. Найчастіше використовують такі сири, як маскарпоне, рікотта, крем-сир, бринза;

- жировий компонент: масло вершкове, олія рослинна, додають пасті закусочній ніжності та покращують її органолептичні показники (зовнішній вигляд, смак);

- сировина рослинного походження (овочі, зелень та ін.), горіхи, спеції, сухофрукти, що нададуть пасті неповторний смак, аромат та естетичний вигляд;

- стабілізатори системи: желатин, агар-агар та ін., що впливатимуть на процес формування структури і консистенції пасты.

Таким чином, розроблення рецептурного складу пасты закусочної на основі м'яких сирів – це процес, який дозволить створити унікальну харчову продукцію з різноманітними смаковими характеристиками. А дотримання технологічних норм та використання якісної сировини слугуватиме запорукою успіху.