

(3±1) хв. Теплову обробку проводять з метою покращення мікробіологічних показників овочевої сировини. Бурякове пюре у кількості 5–9% вносять у дослідні зразки перед заквашуванням. Для ферментації молочної суміші використовували закваску фірми Vivo (ТУ У 15.5-3060300036-001:2009). Тривалість сквашування напою складає 4 години з подальшим перемішуванням, охолодженням та фасуванням.

Отриманий ферментований напій мав наступні якісні показники: масову частку сухих речовин на рівні (16,4±1)%, активна кислотність (4,4±0,1) од. рН, колір – червоний, рівномірний за всією масою, консистенція – однорідна, в міру щільна, желеподібна, смак – кисломолочний, без сторонніх запахів, з легким присмаком та ароматом буряку.

Визначено оптимальну кількість овочевої сировини на рівні 7% від маси маслянки. Саме ця кількість забезпечує найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники.

СОУСИ СМЕТАННІ

Новомодна В.В., Пасічник Д.В., гр. Т-31
Наукові керівники: викл. **Р.І. Маліборська,**
Р.О. Ларіна

Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ

У сучасних умовах набула великої популярності кухня ф'южен-фантазійне, творче направлення в кулінарії, в якому в рівних долях змішуються технології і продукти географічно віддалених національних кухонь. Головна і єдина умова – продукти повинні поєднуватися за смаком і структурою, готовий продукт повинен бути легким і свіжим. Саме тому в кухні ф'южен на противагу майонезу пропонується соуси на основі сметани та сметанних молоковмісних продуктів.

Сметанні соуси набувають все більшої популярності, оскільки добре засвоюються, мають високу енергетичну та харчову цінність, підвищений попит споживачів завдяки різноманітному асортименту.

Основа соусів – сметанний молоковмісний продукт, до складу якого входять вершки, молоко знежирене, жир немолочний, білок соєвий ізольований, стабілізатор, закваска та рослинні компоненти. Продукт сметанний молоковмісний виробляється за технологією

сметани. Після отримання згустку вносяться смакові та ароматичні речовини, суміш термізується. Термізовані сметанні соуси зберігаються від десяти до тридцяти діб в залежності від стабілізаторів.

Для виробництва сметанного соусу пропонується використовувати пюре з буряка столового, моркви, гарбуза, імбир тощо. Рослинна сировина з її лікувально-профілактичними властивостями знаходить все більш широке використання в харчовій промисловості. Рослинні компоненти використовуються не тільки як джерело енергії і пластичних речовин, а й як носії біологічно активних речовин, які навіть у невеликій кількості мають позитивний вплив на організм людини. При виборі рослинної сировини необхідно враховувати: доступність заготовки, смакові та ароматичні властивості, собівартість продукту. Запропоновані рослинні компоненти містять багатий комплекс необхідних для людини вітамінів, фолієву, нікотинову та пантотенову кислоти. Задовольняють потребу організму у фосфорі, кальції, калії, натру і хлору. Ці макроелементи необхідні людині, яка постійно зустрічається з стресовими ситуаціями. Марганець, цинк і мідь поліпшують процеси кровотворення. Присутність у складі клітковини і пектину сприяє поліпшенню роботи шлунково-кишкового тракту. Клітковина і пектин не порушують бактеріологічний баланс організму, сприяють одночасному спаленню жиру і очищенню організму.

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА СИРОВАТКОВИХ СИРІВ

Овсієнко К.В., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Грек**
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Незважаючи на високу харчову та біологічну цінність молочної сироватки, частка її подальшого використання на молочних підприємствах є недостатньою. Причому, питання повного та раціонального її використання існує в усіх країнах з розвинутою молочною промисловістю не залежно від форм власності та системи економічних відносин. Це зумовлено значними об'ємами молочної сироватки, що отримується за традиційною технологією при виробництві білково-жирових продуктів – сирів сичужних, сиру кисломолочного, казеїну. В молочну сироватку переходить до 50% сухих речовин: 20% азотистих речовин, 95% лактози, 80% мінеральних речовин і 10% молочного жиру.