

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ІЗ ЗЕРНОВИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ

Савченко Н.В., гр. ТТМ-26

Науковий керівник – ст. викл. **Черевична Н.І.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день актуальною проблемою харчової промисловості можна вважати створення принципово нових технологій молочних виробів, які мають оздоровчий вплив на організм людини, збагачують його вітамінами, макро- і мікроелементами, харчовими волокнами тощо.

Ефективним способом удосконалення технології сиркових виробів є оптимізація їх рецептурного складу за рахунок додавання зернових інгредієнтів, а саме пшеничних висівок та вівсяної муки, які є джерелом ряду біологічно активних речовин та харчових волокон. Вівсяна мука та пшеничні висівки багаті мінеральними речовинами (калій, фосфор, магній, залізо, мідь), вітамінами (токоферолі, тіамін, рибофлавін, піридоксин, ніацин та інші), поліненасиченими жирними кислотами. Вуглеводи представлені у вигляді крохмалю, клітковини, геміцелюлози, лігніну.

Використання в раціоні харчування продуктів на основі вівсяної муки та висівок пшеничних позитивно впливає на організм: підвищує його захисні функції, зміцнює імунітет, нормалізує обмін речовин, покращує діяльність шлунково-кишкового тракту.

Методом математичного проектування було розроблено рецептури сиркових десертів із зерновими наповнювачами, які піддавались тепловій обробці.

Враховуючи органолептичні та фізико-хімічні показники, для зразків з вівсяною мукою оптимальна кількість складає 2,5 % до маси десерту, а з висівками пшеничними – 5%. Ці добавки забезпечують фіксацію і стабілізацію консистенції готового продукту.

Отже, виробництво сиркових десертів із зерновими добавками не тільки сприяє покращенню показників якості (органолептичних та структурно-механічних), а й вирішує проблеми економії сировини молочних ресурсів, використання цінної вторинної сировини і одночасно розширює асортимент конкурентоздатних функціональних продуктів.