

АНАЛІЗ РИНКУ СИРКОВИХ ПАСТ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В УКРАЇНІ

Романюк К.С., гр. ТЕМ-38

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Віннікова В.О.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Молочні продукти займають велике вагоме місце в раціоні харчування людини і є продуктом щоденного вживання. Головне не переплутати натуральний виріб з його рослинними аналогами. Якщо на упаковці згадується сирний продукт, значить вміст баночки однозначно приготовлено з рослинних жирів (переважно пальмових). Сирковою пастою може називатися продукт, у складі якого містяться тільки молочні жири.

Сиркова паста - продукт молодий, і тільки нещодавно з'явився на прилавках магазинів. В його основні два стародавніх продукту - кисломолочний сир (творог) і сир. У кисломолочного сиру (творога) він запозичив ніжність та пластичність, а у сиру – виражений смак та аромат.

Сиркові паста безпечні для страждаючих лактозною недостатністю, адже лактоза сквашується в процесі приготування. Подібний продукт містить безліч найцінніших тваринних білків та інших корисних речовин. 100 г сиркової паста забезпечать людині 20% денної норми фосфору і 10% - кальцію. Це все відноситься лише до натуральних молочних продуктів.

На українському ринку представлені переважно сиркові паста російських виробників. Найбільш поширеними торговими марками по виробленню сиркових паст є: «Creme Bonjour», «President», «Almette», «Hochland».

М'який крем-сир «Crème Bonjour» створений на основі натурального сиру. Має ніжну вершкову консистенцію і знижений вміст жиру. «Crème Bonjour» пропонує шість чудових смаків: зі шматочками зелені, з маринованими огірочками, з лісовими грибами, з ніжним сиром, зі смаженим часником і солодкий з інжиром.

Сиркова паста «President» ідеально підходить для приготування бутербродів, чудово поєднується з крекером і легкими закусками.

Цей продукт дуже корисний, бо сир містить метіонін, холін і цинк, тому має жовчогінну дію і рекомендується при захворюваннях печінки, підшлункової залози, ішемічній хворобі серця, також має знижену калорійність (27% жирності) і оптимальне для здоров'я поєднання жирів.