

7. Ветчинница Beloboka (РФ) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://beloboka.ru/beloboka/index.php?mode=sections&id=45>

8. Ветчинница «Гурман» ЛТК7745 Leomax (РФ) [Электронный ресурс]. –Режим доступа : <http://www.leomax.ru/goods/vetchinnica-gurman/>

В.Ф. Могутова, канд. с.-г. наук (ЛНАУ, Харків)

Н.М. Бабенко, асист. (ЛНАУ, Харків)

ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРІВ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Кисломолочний сир – концентрований молочно-білковий продукт, що отримують із незбираного, нормалізованого або знежиреного пастеризованого молока шляхом сквашування закваскою, приготованою на чистих культурах молочнокислих бактерій, та відділенням сироватки від згустку, один із найцінніших молочних продуктів і продуктів харчування взагалі. Він вміщує всі ті ж амінокислоти, що входять до складу молока, тільки вміст їх значно більший (у 6–7 разів), ніж у молоці [1].

У кисломолочному сирі значно більший вміст мінеральних речовин, ніж в молоці (в тому числі кальцію, фосфору та магнію) та менше лактози. Особливого значення надається кисломолочним сирам в харчуванні людей (дорослих і дітей), які проживають в умовах хронічної дії малих доз радіації, а також використовується в закладах ресторанного господарства [1].

Серед усіх показників якості для споживання кисломолочних сирів найважливішими є їх смак і запах. Специфічний кисломолочний смак і аромат кисломолочних сирів зумовлений утворенням ароматичних речовин при тепловій обробці молока, а також їх нагромадження у процесі життєдіяльності мікроорганізмів заквасок, формування типового смаку і запаху кисломолочних продуктів і заквасок, проходить, головним чином, в період сквашування, дозрівання і зберігання готових продуктів. Таким чином, вираженість їх запаху визначається складом і кількістю бактеріальних заквасок, режимом технологічного процесу і зберігання [2].

Метою роботи є дослідити споживчі властивості кисломолочних сирів різних виробників, показники їх якості, які використовуються для використання у закладах ресторанного господарства.

Для експериментальних досліджень нами було обрано три види кисломолочних сирів 23% жирності – (зразок № 1), сирок дитячий (зразок № 2) та сирок солодкий з ваніліном (зразок № 3).

Крім органолептичних показників продукту оцінювали упаковку та маркування у двох видах кисломолочних сирів, а саме: у фользі та підпергаменті – (зразок №1), а також пергаменті – (зразок №2) та (зразок №3). Кожен вид упаковки має свої переваги. За упаковку оцінку «відмінно» одержав тільки (зразок №1) у фольговій упаковці та підпергаменті. Упаковка інших зразків оцінена на «добре» з наступними зауваженнями: упаковка при зберіганні стає липкою та не зберігає форму сиру.

Яскраво і гарно оформлена етикетка, безумовно, привертає увагу покупця, але, насамперед вона є носієм інформації про продукт. Тому основною вимогою при оцінюванні маркування продукції в наших дослідженнях є наявність повної інформації, причому викладеної в доступній для звичайного споживача формі. Таким чином, зразок №1 отримав оцінку «відмінно» за маркування, а зразки №2 та №3 отримали оцінки «добре», у них на упаковці зазначено «сирок», що не вказує на приналежність продукту до кисломолочних сирів, а також відсутня інформація про масову частку вітамінів, білків, жирів.

Органолептична оцінка є важливим і найчастіше визначальним показником для харчових продуктів. Якщо продукт має яскраву, багатообіцяючу етикетку, є шанс, що споживач купить його. Але якщо продукт виявиться несмачним, то другий раз його точно не придбають. Органолептична оцінка включала оцінювання за зовнішнім виглядом і консистенцією продукту, кольором, смаком і запахом. Кисломолочний сир представляв собою м'яку, мазку масу з незначним виділенням сироватки. Колір кисломолочного сиру був білий з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі. Запах та смак кисломолочного сиру – кисломолочні, без сторонніх запахів та присмаків. За результатами органолептичних досліджень кисломолочних сирів, отримали оцінку «відмінно» зразки №1 та №2, а зразок №3 – «добре» тому що смак був дещо кислуватий.

На підставі проведених досліджень встановлено, що зразок №1 кисломолочного сиру повністю відповідав вимогам по всім дослідженим показникам і тому пропонуємо його використовувати у закладах ресторанного господарства.

Список джерел інформації

1. Грек О. В. Технологія сиру кисломолочного та сирових виробів / О. В. Грек, Т. А. Скорченко. – К. : НУХТ, 2009. – 235 с.
2. Калинина Л. В. Технологія цельномолочных продуктів / Л. В. Калинина, В. И. Ганина, Н. И. Дунченко. – СПб. : ГИОРД, 2008. – 248 с.