

**Т.В. Трощій**, канд. техн. наук, доц. (*Харків, ХДУХТ*)  
**Д.О. Тютюкова**, асист. (*Харків, ХДУХТ*)

## **ШЛЯХИ ОНОВЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СИРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

Раціональне використання сировинних ресурсів є однією з основних задач харчової промисловості України, тому важливо вивчати склад і властивості сировини та продуктів її переробки з метою створення економічних та ресурсозберігаючих технологій.

Успішне розв'язання проблеми харчування населення України залежить від створення умов для виготовлення якісних і безпечних продуктів харчування.

Молоко вважається найціннішим продуктом природного походження, а продукти його переробки є найкориснішими та найнеобхіднішими для відновлення або стимулювання різних систем людського організму.

Сир – один із найбільш поживних та найбільш споживаючих продуктів харчування. До його складу входять всі необхідні людині речовини: білки, жири, вуглеводи, мінеральні макро- та мікроелементи, причому, практично всі складники цього продукту знаходяться в легкозасвоюваній людським організмом формі.

На сьогоднішній день в силу різних причин, зокрема постійної конкурентної боротьби на ринку продукції ресторанного господарства виникає необхідність постійного оновлення асортименту напівфабрикатів та кулінарної продукції.

Існує досить широкий асортимент різноманітної кулінарної продукції на основі сиру та з використанням сиру. Відомо, що для технологічного процесу її приготування необхідні різні види сирів. Один з найбільш часто використовуваних сирів в технології кулінарної продукції є Адигейський сир. Адигейський сир, завдяки своєму м'якому смаку є важливою сировиною для виробництва сирних напівфабрикатів.

Одним із перспективних шляхів оновлення асортименту напівфабрикатів із сиру є виробництво сирного напівфабрикату з оптимізованою харчовою цінністю та покращеними органолептичними показниками.

Ефективним способом оптимізації харчової цінності сирних напівфабрикатів та поліпшення їх органолептичних показників є використання пряної трави орегано.

Пряна трава орегано є джерелом рослинних білків, харчових

волокон, вітамінів групи В, Е, К і фолієвої кислоти та калію, кальцію і магнію, енергетична цінність орегано близько 265 ккал.

На основі аналітичних досліджень та технологічних відпрацювань розроблено рецептурний склад та технологію приготування сиру адигейського з орегано.

Особливістю технологічного процесу виробництва даного напівфабрикату є підготовка трави орегано, а саме миття, сушіння і нарізання та введення подрібненої трави на стадії отримання сирного зерна в рецептурну суміш з подальшим формуванням сирного батону та пакуванням, маркуванням і дозріванням протягом 12-15 діб.

За органолептичними показниками напівфабрикат сирний адигейський з орегано не лише не поступається сиру Адигейському, а й за рядом показників значно його переважає.

Нами досліджено основні фізико-хімічними показники напівфабрикату сир Адигейський з орегано.

З результатів досліджень видно, що сирний напівфабрикат з орегано багатий на повноцінний білок, жир, ненасичені жирні кислоти а також вітаміни групи А, В, РР, та макро- і мікроелементи, а саме, вітаміном А – 24,7 %, вітаміном В2 – 16,7 %, вітаміном В3 – 24 %, вітаміном В6 – 10 %, вітаміном В9 – 9,8 %, вітаміном В12 – 20 %, вітаміном Н – 8,4 %, вітаміном РР – 28,5 %, кальцієм – 52 %, магнієм – 6,3 %, натрієм – 36,2 %, фосфором – 45 %, цинком – 29,2 %, міддю – 6 %.

Сирний напівфабрикат зберігається за температури  $-4^{\circ}\text{C}$  –  $0^{\circ}\text{C}$  і відносної вологи повітря 85% – 90%, або за температури  $0^{\circ}\text{C}$  –  $6^{\circ}\text{C}$  і відносної вологи повітря 80% – 85%.

Напівфабрикат сир Адигейський з орегано – це ніжний сорт сиру прекрасно поєднаний з зеленню, має приємний специфічний смак і аромат, тому може використовуватися як інгредієнт салатів, як начинка борошняної кулінарної продукції, як рецептурний компонент десертної продукції та в складі іншої кулінарної продукції.

На новий напівфабрикат розроблено технологічну документацію, а саме технологічні картки та технологічну інструкцію з виробництва сирного напівфабрикату з орегано.

Таким чином, виходячи з вище викладеного орегано є перспективним наповнювачем для сирів типу Адигейський, введення якого в рецептурний склад дозволить суттєво покращити органолептичні показники та харчову цінність сиру Адигейського, що в свою чергу дасть можливість оновити асортимент кулінарної продукції з використанням сиру.