

ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ СИРУ КАМАМБЕР З ВИКОРИСТАННЯМ КОЗЯЧОГО МОЛОКА ТА СПЕЦІЙ

Сир – це важливе джерело повноцінного білка, легкозасвоюваного кальцію та цинку, які сприяють зміцненню кісток, підвищенню імунітету, належній роботі серцево-судинної системи. Також сир є джерелом низки вітамінів, зокрема А, D, групи В, РР, К. Серед популярних у відвідувачів закладів ресторанного господарства сирів слід відзначити традиційний для Франції м'який сир Камамбер. Основною особливістю технології його виробництва є дозрівання, що відбувається з зовнішньої до внутрішньої частини сиру. Це зумовлює формування характерної слизької скоринки, яка робить сир м'яким і ніжним всередині.

Не зважаючи на те, що сир Камамбер користується популярністю у споживачів у всьому світі, високий рівень конкуренції в сучасному ресторанному бізнесі вимагає від рестораторів створення нової, більш якісної порівняно з відомою, крафтової продукції. Ураховуючи зазначене, науковий і практичний інтерес може становити розроблення технології крафтового сиру Камамбер на основі козячого молока та з додаванням рослинних інгредієнтів, що містять біологічно активні сполуки, зокрема чебрець, розмарин, сушені томати.

Козяче молоко відрізняється від коров'ячого особливим смаком, кращою засвоюваністю, дещо вищою кислотністю та більш багатим нутрієнтним складом, зокрема містить більше білка, вітаміни А, D, К, Е, С, вітаміни групи В, зокрема тіамін, рибофлавін, піридоксин, ціанкобаламін, кальцій у легкозасвоюваній формі, фосфор, калій, магній, селен, цинк, залізо [1–3]. Чабрець, розмарин і сушені томати містять низку біологічно активних сполук, а також сприяють наданню готової продукції особливих смако-ароматичних властивостей.

Нами запропоновано технологію крафтового сиру Камамбер, виготовленого на основі домашнього козячого молока з використанням сушених чабрецю, розмарину та томатів. За результатами відкритої дегустації новий вид продукції отримав схвальні відгуки та був рекомендований до впровадження у заклади ресторанного господарства. Таким чином, використання в технології сиру Камамбер козячого молока та сушених рослинних продуктів відкриває нові гастрономічні можливості і сприяє розвитку кулінарних інновацій, які задовольняють вимоги сучасних споживачів.

Література:

1. Технологічні властивості молока кіз зааненської породи // Гребельник О.П., Л.В. Пирова// Науковий вісник ЛНУВМБТ ім.. С.З. Гжицького. – 2014. – Том 16 - №3 (60). – Частина4. – С. 36 - 44.
2. Підвищення безпечності сирів, виготовлених із козиного молока / Т. М. Рижкова // Молочна промисловість. – 2009. – № 3(46). – С. 62-64.
3. Удосконалення технології виробництва кисломолочного сиру, виготовленого із козиного молока / Т. М. Рижкова // Методичні рекомендації, затверджені на засіданні науково-методичної ради Міністерства аграрної політики та продовольства України (Протокол № 1 від 21. 07.2011 р.) - Київ, 2011. – 15 с.