

Новічкова Л., Шестаковська М.

ВИРОБНИЦТВО ПЛАВЛЕНОГО СИРНОГО ПРОДУКТУ ЗІ ЗМІНЕНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Сир – один із популярних продуктів харчування в світі та відноситься до продуктів, які мають високу харчову та біологічну цінність, широкий спектр мінеральних речовин і вітамінів. Значну частку на вітчизняному ринку займають плавлені сири, оскільки мають високі органолептичні властивості, значну поживність, невисоку ціну; для виробників плавлені сири привабливі внаслідок швидкого процесу виробництва по відношенню до сирів твердих, м'яких та ін. Сьогодні внаслідок зниження виробництва у всіх галузях тваринництва, а насамперед у м'ясомолочній, має місце гострий білковий дефіцит. Всі групи сирів, які наявні на сучасному ринку, відрізняються несталою біологічною цінністю, консистенцією тощо, адже їх якість визначається сиропридатністю молока [1; 2]. Негативним чинником з точки зору вироблення сирів сталої якості є сезонність [3].

З метою отримання продукту високої біологічної цінності, що містить в своєму складі тваринні та рослинні білки та надати продукту лікувально-профілактичної дії, розширити асортимент продуктів на кафедрі технології харчової промисловості УІПА в рамках дисципліни «Технологія харчової галузі» відроблено технологію плавленого сирного продукту, який вироблено з сиру кисломолочного з використанням плодів розторопші. Загальний вміст плодів розторопші в продукті не перевищує 3 %, що гарантує збереження кольору в світло-жовтій гаммі.

Технологічний процес виробництва власне сиру кисломолочного нетрудомісткий, а використання його як основи при виготовленні плавленого сирного продукту виключає необхідність закупівлі сирів для плавлення (твердих, напівтвердих тощо), що сприяє зниженню собівартості такого продукту. Разом з тим сир кисломолочний характеризується тиксотропною структурою. Як відомо, розторопша є цінним засобом для поліпшення функції печінки. Містить алкалоїди, олію, білки, вітамін К, смоли, слиз, макро-мікроелементи, якими збагачує плавлений сирний продукт. Діючою речовиною розторопші є сілібінін [1; 4]. Запропонований плавлений сирний продукт має однорідну консистенцію; в структурі спостерігаються часточки

плодів розторопші сіруватого кольору. Запах і смак приємний, кисломолочний, з легким присмаком розторопші. Ми позиціонуємо запропонований плавлений сирний продукт як продукт зі зміненими та високими органолептичними властивостями, підвищеною біологічною цінністю та можливістю позитивної функціональної дії на організм людини.

1. Мордвинова В. А. Технологические аспекты производства сырных продуктов / В. А. Мордвинова, О. В. Лепилкина // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 4. – С. 15–17.

2. В Украине производство молока и масла значительно снизилось [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <<http://www.dairynews.ru>>.

Робота виконана під керівництвом ас. Кафедри ТХП Обозної М.В.

Пискарёв А.Н. (ХТЭИКНТЭУ, Харьков)