

УДК 637.352:664.05

Єкатерина Кобринська, Світлана Романченко

Луганський національний аграрний університет, Україна

ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЗИ ВНЕСЕННЯ РОСЛИННОЇ ДОБАКИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯКИХ СИРІВ ТЕРМОКИСЛОТНОЇ КОАГУЛЯЦІЇ

Ekaterina Kobrinckay, Svitlana Romanchenko

SUBSTANTIATION OF THE DOSE OF INTRODUCTION OF THE VEGETATIVE ADDITIVE BY PRODUCTION OF SOFT CHEESES OF THERMOACID COAGULATION

У даній науково-дослідній роботі пропонується виробництво термокислотного сиру на основі коров'ячого молока. Підвищення жирності сиру і внесення до продукту наповнювачів дозволять створити новий сир з лікувально-профілактичними властивостями і покращеними смаковими якостями. Пропонується технологія виробництва сирів термокислотної коагуляції з використанням рослинних добавок. З рослинних добавок були вибрані базилік та гриби у співвідношенні 1:2. У якості спецій: чорний, червоний та духмяний перець. Вносити рослинні компоненти пропонується у сухому вигляді. Молочна сировина - коров'яче молоко густиною 28 °А, масовою часткою жиру 3,3%, масовою часткою білку 2,6 %, кислотністю 16 °Т, активною кислотністю 6,75 од. рН.

Було складено наступні зразки: Зразок 1 – доза добавки становить 0,5%; Зразок 2 – доза добавки становить 1,0%; Зразок 3 – доза добавки становить 1,5 %; Зразок 4 – контрольний без додавання добавки.

Підготовлені молочні суміші пастеризували при температурі 95°C, далі осаджували за допомогою кислоти сироватки (220°Т) у кількості 10% від маси суміші, методом термокислотної коагуляції. Потім частину сироватки видаляли, вносили рослинні наповнювачі в вибраному процентному відношенні. Далі сироватку видаляли, сирну масу піддавали самопресуванню у продовж 20 хвилин. Після самопресування сир охолоджували до 18°C

Після обсушки та охолодження сиру проводили органолептичну та фізико-хімічну оцінку показників сиру з козиного та коров'ячого молока. Дані представлені в таблиці 1 і 2.

Таблиця 1. Фізико – хімічні показники сиру з рослинними компонентами

Номер зразку	Титрована кислотність, °Т	Масова часта вологи, %	Масова частка жиру, %	Масова частка солі, %
Зразок 1	91	62,0	45,0	1,0
Зразок 2	86	58,5	45,0	1,0
Зразок 3	81	56,3	45,0	1,0
Зразок 4	95	59,5	45,0	1,0

Таблиця 2. Органолептичні показники дослідних зразків сиру

Показники	Номер зразку		
	1	2	3
Колір	Білий з рівномірними розподілом часточок добавки	Білий з рівномірними розподілом часточок добавки	Білий з рівномірними розподілом часточок добавки
Запах	Легкий, приємний, характерний для добавок	Легкий, приємний, характерний для добавок	Легкий, приємний, характерний для добавок
Смак	Кисломолочний, ніжний, невиражений присмак добавки	Кисломолочний, ніжний, приємний, з відчутним присмаком добавки	Кисломолочний, з вираженим присмаком добавки
Консистенція	Ніжна, характерна для сирів термокислотної коагуляції	Ніжна, характерна для сирів термокислотної коагуляції	Злегка ломка

За результатами досліджень встановлено, що найбільше оптимальним зразком за лікувально-профілактичними властивостями, для виробництва сирів термокислотної коагуляції, є дози внесення 0,6%. Вони мають більш оптимальні нормовані фізико-хімічні, реологічні та органолептичні показники. Суміші мають пластичну консистенцію, ніжний смак, в порівнянні з іншими зразками сиру.