

УДК 663.05**Анастасія Лялик**

Тернопільський національний технічний університет ім. І.Пулюя

**ДЕЯКІ ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ
СИРКОВОЇ ПАСТИ ЗБАГАЧЕНОЇ ЛЛЯНОЮ ОЛІЄЮ****Anastasiia Lialyk****SOME PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL INDEXES
PASTES CHEESE ENRICHED WITH FLAXSEED OIL**

Молочнокислі продукти, які виробляються з використанням молочнокислих мікроорганізмів вважаються основою функціонального харчування. Функціональне харчування сприятливо впливає на різні функції організму людини, покращує стан здоров'я та знижує ризик розвитку багатьох захворювань. Тенденцією сучасного ринку виробництва молочних продуктів є створення кисломолочних продуктів з про- чи пребіотичними властивостями, які сприятливо впливають на шлунково-кишкове травлення.

Молочнокислі продукти є доброю основою для внесення різних біологічно активних інгредієнтів [1]. Тому сьогодні в новітніх технологіях виробництва кисломолочних продуктів є створення сиркових виробів з рослинними добавками, які мають функціональні властивості [2]. До таких рослинних наповнювачів можна віднести лляну олію, яка є повноцінним джерелом омега-3 жирних кислот і буде надавати продукту функціонального призначення. Сиркові вироби - виробляють з кисломолочного сиру з додаванням вершків, вершкового масла, смакових і ароматичних наповнювачів та харчових добавок з подальшою тепловою обробкою (термізовані сиркові вироби) або без неї (нетермізовані) і призначені для безпосереднього вживання в їжу [3].

Метою даної роботи було визначити деякі фізико-хімічні та мікробіологічні показники сиркової пасти збагаченої лляною олією.

Нами було розроблено кисломолочну сиркову пасту з вмістом лляної олії, як джерела омега-3 жирних кислот. Отримана кисломолочна сиркова паста за органолептичними показниками характеризувалася в'язкою, м'якою, ніжною, однорідною кремоподібною консистенцією із властивим кисломолочному сиру смаком та запахом.

Титрована кислотність у готовій кисломолочній пасті з лляною олією складала 135 ± 2 °Т, в той же час як у кисломолочному сирі кислотність була на 10 °Т вища. Виявлено також, що під час зберігання сиркової пасти за температури 4 ± 1 °С упродовж 7 днів кислотність зростала до 150 ± 2 °Т, а у контролі кисломолочному сиру – 160 °Т, що вказує на незначну активність молочнокислої мікрофлори в обох продуктах. Масова частка вологи у кисломолочній пасті складала 74 %, а у сирі – 73 %.

Мікробіологічне дослідження мікрофлори сиркової пасти виявило, що її склад представлений молочнокислими коками та паличками, а загальна кількість лактобактерій становила $4,7 \pm 0,3 \times 10^8$ КУО/г. При зберіганні сиркової пасти за температури 4 ± 1 °С упродовж 7 діб суттєвих змін у кількісному та якісному складі мікрофлори не відмічено.

Таким чином проведені дослідження розробленої кисломолочної пасти вказують на її функціональні властивості завдяки вмісту лляної олії як джерела омега-3 жирних кислот, а наявність кисломолочних мікроорганізмів в кількості $4,7 \pm 0,3 \times 10^8$ КУО/г надають даному продукту пробіотичного значення.

Список літератури

1. Дамянова С. Получение функциональных пищевых продуктов. IV. Кислое молоко с пчелиным медом / С. Дамянова, Н. Василева, С. Тодорова и др. // Научные труды РУ «Ангел Канчев». – 2010. – Т. XX. Сер. – В. 2. – С. 177-185.
2. Дамянова С. Получение функциональных пищевых продуктов. I. / Кислое молоко с овсяными хлопьями / С. Дамянова, Н. Василева, С. Тодорова и др. // Научные труды РУ «Ангел Канчев». – 2009. – Т. 48. – С. 169-174.
3. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І. Машкін, Н.М. Париш // Навчальне видання. – К.: Вмща освіта, 2006. – 351.: іл.