

УДК 664

Наталія Рудяк¹, Микола Кухтин¹, Володимир Салата²

¹Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

²Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, Україна

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ З ДОДАВАННЯМ ЯБЛУЧНОГО НАПОВНЮВАЧА

Natalia Rudyak, Mykola Kukhtyn, Volodymyr Salata

DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OF SOUR MILK CHEESE WITH THE ADDITION OF APPLE FILLER

Кисломолочний сир – це високобілковий молочний харчовий продукт, який отримують завдяки технології концентрування та біологічної трансформації основних речовин молочної сировини під впливом заквасочних культур мікроорганізмів, внаслідок чого проходить відділення сироватки та утворення згустку [1]. Проте, нині основним завданням для технологів з виробництва молочної продукції є питання щодо створення нових видів продуктів підвищеної якості та безпечності, з високим вмістом біологічно-активних речовин, покращеним смаковими та структурними показниками. Тому науковці-технологи молочної промисловості постійно розширюють асортимент продукції збагачуючи традиційні молочні продукти корисними для споживачів інгредієнтами. Власне доброю основою для розробки нових видів продуктів служить кисломолочний сир, даний молочний продукт корисний для всіх верств населення, так як багатий на мінеральні речовини (особливо добре засвоювані Кальцій та Фосфор), вітаміни, амінокислоти, містить корисну молочнокислу мікрофлору [2]. Крім того його вважають продуктом універсального призначення через високу засвоюваність організмом людини. В останні роки широко стали впроваджувати технології з додавання до кисломолочного сиру плодово-ягідних наповнювачів для збагачення їх біологічно-цінними властивостями та розширення асортименту. Нами запропоновано додавання яблучного наповнювача до кисломолочного сиру, так як яблука – це вітчизняний фрукт, який багатий на клітковину через значний вміст пектину. Отже, метою роботи було розробити рецептурний склад та технологію виробництва кисломолочного сиру з яблучним наповнювачем.

На основі літературного та патентного пошуку встановлено, що найкраще підходить додавання у кисломолочний сир яблука у вигляді пюре з вмістом кристалічного цукру, концентрату лимонного соку та пектину. На основі експериментальних даних створено ряд дослідних варіантів нового кисломолочного продукту, зокрема оптимальний дослідний варіант за органолептичними властивостями – це в міру солодка з характерним кисломолочним присмаком яблучного наповнювача, однорідна пастоподібна маса, з титрованою кислотністю в межах 105 - 115 °Т, рН 4,2 – 4,4 од., масовою часткою жиру 4,5 % та вмістом вологи – 74,0 %.

Бібліографія:

1. Kukhtyn, M. D., Horyuk, Y. V., Horyuk, V. V., Yaroshenko, T. Y., Vichko, O. I., Pokotylo, O. S. (2017). Biotype characterization of Staphylococcus aureus isolated from milk and dairy products of private production in the western regions of Ukraine. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*, 8 (3), 384–388

2. Mykola Kukhtyn, Olena Vichko, Yulia Horyuk, Olga Shved, Volodymyr Novikov (2018). Some probiotic characteristics of a fermented milk product based on microbiota of “Tibetan kefir grains” cultivated in Ukrainian household. *Journal of Food Science and Technology*, 55 (1), 252–257.