

УДК 664

Софія Третяк, Микола Кухтин

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

## АНАЛІЗ СЛИВОВОГО НАПОВНЮВАЧА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Sofia Tretyak, Mykola Kukhtyn

### ANALYSIS OF PLUM FILLER FOR PRODUCTION DAIRY PRODUCTS

Споживання ферментованих молочних продуктів збагачених фруктово-ягідними наповнювачами зростає у всьому світі через їх харчову цінність, терапевтичний ефект і функціональні властивості [1]. До широко вживаних в Україні кисломолочних продуктів відносять сиркові вироби. Використання різних фруктів і добавок у виробництві сиркових виробів з наповнювачами підвищило їх поживність та сенсорні властивості. Персики, яблука, вишні, абрикоси, злаки, диня, чорниця, горіхи, родзинки, тощо, часто використовується, як плодово-ягідні наповнювачі у виробництві кисломолочних продуктів. Нас зацікавив як можливий наповнювач для виробництва сиркових виробів - це слива. Харчова цінність слив обумовлена, перш за все, відносно високим вмістом вуглеводів. На частку цукрів припадає більша частка розчинних речовин плодів сливи. Вміст цукрів змінюється в межах від 8,4 до 15 %. Кількість азотистих сполук у слив складає 0,6–0,8 %, вміст загального азоту коливається в межах від 0,043 до 0,067 г/100 г. На частку білкового азоту в сливі припадає 60,71–66,27 г/100 г від загальної кількості азоту. У плодах сортів слив ідентифіковано 18 амінокислот, із них 6 являються незамінними. Переважаючими амінокислотами слив являються гідроксипролін і глютамінова кислота. Для більшості сортів підтверджений взаємозв'язок між кількісним і якісним складом амінокислот і їх органолептичною оцінкою. У м'якоті слив містяться дубильні і барвні речовини (хлорофіл, каротиноїди і антоціани) 0,050–0,114 г/100 г [2].

Під час розробки та дослідження сиркового виробу з наповнювачем слива виявлено своєрідні органолептичні та сенсорні властивості дослідних зразків молочного продукту, які позитивно оцінені дегустаційною комісією. При цьому в склад сливового наповнювача нами було введено наступні компоненти: цукор-пісок, пектин, лимонна кислота, консервант. Дослідження дослідних зразків сиркового виробу за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками дало змогу встановити наступне. Найкращі властивості проявляв продукт, у складі якого кількість наповнювача становила від 15 до 20 %. За такого його вмісту показники вологості і кислотності вкладалися у вимоги стандарту на цей виріб. Під час зберігання продукту мікробіологічні параметри залишалися в межах терміну придатності із значним запасом стійкості. Тому ми можемо сказати, що даний сирковий виріб має високу харчову цінність через багате джерело вуглеводів, білків, жирів, вітамінів, кальцію і фосфору.

### Бібліографія

1. Kukhtyn, M., Vichko, O., Berhilevych, O., Horyuk, Y., Horyuk. V. (2016). Main Microbiological and Biological Properties of Microbial Associations of "Lactomyces tibeticus". *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, 7(6), 1266-1272.

2. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Б.Л. Флауменбаум, А.Т. Безусов, В.М. Сторожук, Г.П. Хомич. – Одеса: Друк, 2006. – 400 с.