

УДК 664

Марія Глемба, Микола Кухтин

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ З ЯБЛУЧНИМ НАПОВНЮВАЧЕМ

Maria Hlemba, Mykola Kukhtyn

DEVELOPMENT RECEPTOR COMPLEX OF COTTAGE CHEESE WITH APPLE FILLING

Кисломолочні продукти – це продукти, які отримані шляхом ферментації молочної сировини молочнокислими мікроорганізмами. Регулярне їх споживання позитивно впливає на функціонування шлунково-кишкового тракту завдяки дієтичним і лікувальним властивостям. Мають приємний смак та проявляють корисну антагоністичну дію на умовно-патогенну і патогенну мікрофлору кишечника, легко засвоюються. Вони обумовлюють створення в кишечнику кислого середовища, яке перешкоджає розвитку патогенної і гнильної мікрофлори. Кисломолочні продукти давно визнані дієтичними, завдяки високій засвоюваності, стимулюванню секретної функції шлунка, підшлункової залози, кишечника. Кисломолочний сир – це білковий продукт, утворений шляхом сквашування пастеризованого незбираного або знежиреного молока із застосуванням кислотної, кисло-сичужної або термокислотної коагуляції білка.

На сьогоднішній день головним завданням для виробників харчових продуктів залишається актуальним питання щодо підвищення якості, безпеки, біологічної цінності, розширення асортименту цим самим забезпечення покращення смакових та структурних показників. Останнім часом новим напрямом у їх виробництві є створення молочних продуктів із використанням натуральних природних компонентів, які не шкідливі для організму людини, а також мають багато цінних та поживних компонентів, вітамінів, мінералів і т.д. Завдяки таким прогресивним напрямкам розробка технології виробництва кисломолочного сиру з яблучним наповнювачем є перспективним рішенням багатьох питань для сучасних виробників.

Метою роботи було обґрунтування корисності яблук у вигляді яблучного наповнювача у кисломолочному сирі та розробка технології нового харчового продукту.

Науково обґрунтовано та розроблено рецептуру яблучного наповнювача, яка складається з яблук у вигляді пюре, кристалічного цукру, пектину, концентрату лимонного соку. Теоретично проведено розрахунки для його внесення у кисломолочний сир та виготовлено дослідний варіант продукту. Проведено дослідження з визначення органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних властивостей та показників безпеки яблучного наповнювача. Встановлено, що наповнювач може бути використаний для приготування сиру кисломолочного з новими функціональними властивостями, а саме збагачений вітамінами, мінеральними речовинами та пектином.

Органолептичні дослідження готового продукту встановили, що кисломолочний сир – це біла з відтінком яблучного пюре однорідна пастоподібна маса з характерним кисломолочним присмаком яблучного наповнювача, в міру солодка. Дослідження фізико-хімічних показників показали, що титрована кислотність сиру становить – 110 ± 3 °Т, рН $4,3 \pm 0,1$ од., масова частка жиру – $4,6 \pm 0,1$ %, вміст вологи – $73,3 \pm 0,1$ %. За мікробіологічними показниками кисломолочний сир можна зберігати до 12 діб за температури від +2 до +8 °С без значних змін мікрофлори.