

УДК 637.146

Людмила Сторож, Володимир Лотоцький

Тернопільський національний університет імені Івана Пулюя, Україна

ВИКОРИСТАННЯ ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СИРКОВИХ ВИРОБІВ

Liudmyla Storozh, Volodymyr Lototskyi

SWEET PEPPER USING IN THE CURD ARTICLES MANUFACTURE

Сир кисломолочний є традиційним білковим продуктом, що характеризується високою засвоюваністю. Харчова цінність сиру кисломолочного визначається насамперед вмістом у ньому білкових речовин (14...18 %). До складу білків сиру кисломолочного входять усі незамінні амінокислоти. Відомо, що білки, одержані із сиру, потрапляють в тканини швидше, ніж білки з молока, м'яса і риби. І якщо молоко через годину засвоюється лише на 30 %, то сир кисломолочний за той самий час – на 91 %. Сир кисломолочний є джерелом вітамінів А, В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР, мінеральних речовин: кальцію, фосфору, калію, натрію, заліза, магнію. Кальцій і фосфор – мінеральні речовини, які необхідні для утворення кісткової тканини – у сирі кисломолочному перебувають у стані, найсприятливішому для засвоєння організмом людини. Регулярне споживання сиру кисломолочного позитивно впливає на нервову систему, функціонування шлунково-кишкового тракту, сприяє покращенню обмінних процесів та роботи імунної системи організму людини. Сир вживають у їжу безпосередньо, крім того він є основою для створення різних сиркових виробів: сирків, сиркових мас, десертів, кремів та ін. Сучасний асортимент таких виробів здебільшого представлений солодкими продуктами.

Метою даної роботи є дослідження, направлене на розширення асортименту солоних сиркових виробів із використанням у їх рецептурі перцю солодкого.

У роботі перевага була надана червоним сортам перцю солодкого, до складу яких входить каротиноїдний пігмент лікопін, що володіє антиоксидантними властивостями. Як рослинний наповнювач для сиркових виробів, зокрема сиркової маси, запропоновано використати пюре перцю солодкого. Технологія виробництва сиркової маси включає наступні операції: перетирання сиру кисломолочного знежиреного для надання йому однорідної консистенції; допресовування сиру для доведення масової частки вологи, оскільки її значення контролюється у готовому продукті; внесення підготовлених рецептурних компонентів (масло вершкове, пюре перцю солодкого, сіль, перець чорний мелений) та їх перемішування; фасування та зберігання. Для вивчення ефективності збагачення сиркової маси рослинним наповнювачем проведено порівняльний аналіз органолептичних та фізико-хімічних показників виготовлених зразків. Для визначення органолептичних та фізико-хімічних показників сиркової маси було застосовано стандартні методи відповідно до ДСТУ 4503:2005 «Сиркові вироби. Загальні технічні умови». В результаті проведених досліджень було розраховано масову частку сиру кисломолочного нежирного та компонентів, які входять до рецептури. Розроблено зразки сиркової маси, що містять пюре перцю солодкого у кількості 10...15 % від загальної маси готового продукту.

Внесення у рецептуру сиркової маси пюре перцю солодкого дозволить розширити асортимент солоних сиркових виробів, а також додатково збагатити їх комплексом таких інгредієнтів, як вітаміни, мінеральні речовини, а також каротиноїди.