

УДК 637.146

Зубкович Н. – ст. гр. МЛМ-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ЗБАГАЧЕННЯ СИРКОВИХ ВИРОБІВ РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ

Науковий керівник: к.т.н., доцент Сторож Л.А., Дацишин К.Є.

Zubkovych N.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

ENRICHMENT OF CURD PRODUCTS WITH PLANT SUBSTANCES

Supervisor: PhD, Liudmyla Storozh, Datsyshyn K.Ye.

Ключові слова: сир кисломолочний, шовковиця.

Key words: sour milk curd, mulberry.

Кисломолочний сир – концентрований молочно-білковий продукт, який є одним із найцінніших молочних продуктів і продуктів харчування взагалі. До його складу входять усі амінокислоти молока, тільки концентрація є значно вищою (у 6-7 разів), ніж у молоці. В кисломолочному сирі значно більший вміст мінеральних речовин, ніж в молоці та менше лактози. Кисломолочний сир – є продуктом дієтичного харчування. Завдяки високому вмісту амінокислоти метіоніну він рекомендується для профілактики та захворювань печінки і атеросклерозу. Високий вміст кальцію дозволяє рекомендувати кисломолочні сири для лікування та профілактики різних запальних процесів, а також для зміцнення кісткової тканини, зокрема після переломів. Тому кисломолочний сир та вироби на його основі повинні входити до щоденного раціону людини, зокрема дітей дошкільного і шкільного віку, у яких є потреба в кальції особливо висока у зв'язку з їх зростанням.

До сиркових виробів належать вироби, які виробляють із кисломолочного сиру, з доданням вершків, вершкового масла, наповнювачів, харчових добавок та призначені для безпосереднього вживання в їжу. В якості смакових і ароматичних наповнювачів використовується цукор, мед, какао, кава, цукати, родзинки, кориця, ванілін, перець, сіль кмин, кріп. Крім цього, виробляють сирки з курагою, чорносливом, горіхами плодово-ягідні та інші.

Для розширення асортименту сиркових виробів та з метою отримання продуктів лікувально-профілактичного призначення, використовують різноманітну рослинну сировину.

Метою роботи було розробити технологію сиркового виробу, збагаченого шовковицею. Плоди шовковиці містять до 20% цукрів, пектинові та дубильні речовини, залізо, каротин, вітаміни С та Е, а також селен. Завдяки вмісту антиоксидантів, ягоди шовковиці допомагають при розладах імунної системи, погіршенні зору та ураженню сітківки ока, покращують опірність організму інфекційним захворюванням. У готовому продукті було охарактеризовано органолептичні та фізико-хімічні показники, що відповідали вимогам нормативних документів на виготовлення продуктів даної групи. Використання шовковиці, як наповнювача, дозволить розширити асортимент сиркових виробів та отримати продукт із функціональною дією на організм.