

УДК 637.146

А.О. Гриненко, студент, Л.А. Сторож, к.т.н.

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

ХАРАКТЕРИСТИКА СИРКОВОЇ ПАСТИ З ГАРБУЗОВИМ Й МОРКВЯНИМ НАПОВНЮВАЧЕМ

A.O. Grynenko, student, L.A. Storozh, Ph.D.

CHARACTERISTICS OF CHEESE PASTE WITH PUMPKIN AND CARROT FILLING

На даний час споживачі стали краще усвідомлювати зв'язок між своїми харчовими звичками та станом харчування. Тому вони шукають харчові продукти у торговельній мережі, які містять натуральні інгредієнти, а не синтетичні хімічні сполуки [1]. За цим сценарієм деякі компанії виробляють харчові продукти з частковою або повною заміною цих синтетичних добавок натуральними рослинними екстрактами не лише через їхні антиоксидантні та антимікробні властивості, але й через сенсорні аспекти, які вони надають продуктам [2]. Фрукти та овочі повсюдно пропагуються як здорові продукти і за рекомендаціями багатьох нутроціологічних асоціацій, вони повинні складати половину раціону. Водночас в умовах сучасного ритму життя споживачі не завжди мають можливість вживати достатню кількість фруктів й овочів. Тому технологи харчової галузі всілякими способами намагаються збагатити традиційні молочні й м'ясні продукти рослинними інгредієнтами для покращення їхньої споживчої й біологічної цінності [3]. Крім того велике значення мають технологічні способи введення цих функціональних інгредієнтів у харчові продукти. Необхідно звернути увагу, що додавання біоактивних речовин у харчову матрицю не повинно порушувати структуру продукту, його фізико-хімічні властивості та звичайно мати позитивний вплив на органолептичні показники кінцевого продукту.

Метою даного дослідження було розробити кисломолочну сиркову пасту з гарбузовим й морквяним порошком.

Встановлено, що додавання порошкоподібних овочевих наповнювачів у кількості 3,0 – 9,0 % сприяє збільшенню кількості поліфенолів від $12,1 \pm 0,3$ до $26,7 \pm 0,5$ мг/100 г. Встановлено, що у всіх зразках кисломолочної сиркової пасти збагаченої гарбузовим й морквяним порошком від 3 до 9 % величина титрованої кислотності й вологості не виходила за межі показників вимог національного стандарту і становила 180 – 170 °Т та 67,0 – 66,0 %, відповідно. За такої кількості порошкоподібних збагачувачів вміст молочнокислих бактерій у сирковій пасті становив не менше 10^6 КУО/г. За органолептичного оцінювання найкращий зразок кисломолочної сиркової пасти був з вмістом 5,0 – 7,0 % гарбузового й морквяного порошку.

Література:

1. Kukhtyn, M., Salata, V., Horiuk, Y., Kovalenko, V., Ulko, L., Prosyanyi, S., ... & Kornienko, L. (2021). The influence of the denitrifying strain of *Staphylococcus carnosus* No. 5304 on the content of nitrates in the technology of yogurt production. *Slovak Journal of Food Sciences*, 15, 66-73.
2. Kukhtyn, M., Vichko, O., Horyuk, Y., Shved, O., & Novikov, V. (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, 252-257.
3. Arutiunian, D., & Kukhtyn, M. (2023). Microbiological indicators of quality and safety of hard rennet cheese with linseed content during storage. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 25(100), 3-8.