

УДК 637.1

М.І. Дуда, студент; К.Є. Дацишин, к.т.н., доц.

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна)

ЗАСТОСУВАННЯ БОРОШНА КІНОА У СИРКОВИХ ВИРОБАХ

M.I. Duda, student; K.Ye. Datsyshyn, Ph.D., Assoc. Prof.

APPLICATION OF QUINOA FLOUR IN CURD ARTICLES

Сир кисломолочний є продуктом щоденного раціону та може бути основою для сиркових виробів. Останні, крім основної сировини, містять різноманітні наповнювачі, а також можуть бути отримані поєднанням із рослинною сировиною. Зазвичай у якості рослинного компоненту використовують сою у вигляді концентратів або ізолятів білків, також інші бобові. Є дослідження, у котрих до кисломолочної основи розробники вносили рисове, пшеничне або ж кукурудзяне борошно і навіть несмажену гречку. Отримані продукти розширюють асортимент та підвищують харчову цінність готових виробів.

Тенденція до здорового харчування, що дозволяє зберегти молодість на довгий час, зараз є домінантною у світі, тому кіноа, що повністю задовольняє потреби людського організму у поживних речовинах є справжнім суперфудом. За складом дана псевдозернова культура перевищує рис, кукурудзу та просо. Також кіноа має додаткову перевагу завдяки високому вмісту клітковини, яка сприяє очищенню кишечника від токсинів і продуктів розпаду, та білка. Важливою властивістю кіноа є її здатність уповільнювати процеси старіння завдяки фітиновій кислоті в зародках, що зменшує ризик розвитку онкологічних захворювань. Регулярне споживання кіноа покращує травлення, сприяє зниженню рівня цукру та холестерину у крові, зміцненню м'язів та кісток. Вміст великої кількості вітамінів групи В допомагає покращити пам'ять, сон та концентрацію уваги [1]. Вищенаведена інформація свідчить про доцільність використання кіноа для збагачення харчових продуктів різних видів. У молочні продукти кіноа найкраще вносити у вигляді борошна.

Метою нашої роботи було встановити сумісність борошна кіноа із кисломолочною основою для подальшого використання у технології сиркових виробів.

Для отримання дослідних зрізів сиркового виробу використовували знежирене пастеризоване молоко ТМ «Злагода», закваску для сиру кисломолочного Vivo та борошно кіноа ТзОВ «Земледар», вершки ультрапастеризовані з м.ч.ж. 10%, ТОВ «МК «Галичина». В процесі проведення досліджень борошно кіноа вносили у нормалізовану суміш до сквашування та у сирний згусток після його завершення. Встановлено, що внесення борошна кіноа до сквашування скорочує його тривалість, однак робить отриманий згусток крихким та борошним. У сирний згусток доцільно вносити борошно кіноа разом із вершками. Це дає можливість отримати готовий продукт із хорошими показниками якості та зменшити ледь відчутну гірчинку самої кіноа. В результаті проведених досліджень встановлено сумісність борошна кіноа із кисломолочною основою для подальшого використання у технології сиркових виробів. Отриманий продукт характеризується хорошими показниками якості та незначним присмаком борошна кіноа.

Література

1. Angeli, V., Silva, P.M., Massuela, D.C., Khan, M.W., Hamar, A., Khajehei, F.,....Piatti, C. (2020). Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.): An Overview of the Potentials of the «Golden Grain» and Socio-Economic and Environmental AspectsofIts Cultivationand Marketization. *Foods*, 9, 216.