

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КОМБІНОВАНОГО ПРОДУКТУ В КОНТЕКСТІ ВИМОГ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

**Кривдін В.М., студент V курсу
факультету харчових технологій
Сумський національний аграрний університет
м. Суми**

Сучасний ринок харчових продуктів характеризується значною різноманітністю, сталим прагненням до розширення асортименту вже існуючих харчових продуктів і створення нових шляхом опанування нетрадиційної сировини та новітніх технологій. Споживання харчових ресурсів вже досягло великих масштабів і продовжує зростати. Виникає загроза нестачі окремих видів харчової сировини внаслідок, з одного боку, нераціонального використання сировинних ресурсів, а з іншого – їх нестачі через фізичне виснаження природних рослинних родовищ, скорочення поголів'я тварин, тощо.

В Україні сироваріння традиційно посідає провідне місце. Але сучасний його стан характеризується гострим дефіцитом сиропридатного молока. В результаті вітчизняний ринок насичений сирами нестабільної якості. На фоні нестачі молока виявляється актуальним забезпечення стабільної якості продуктів сироваріння в умовах наявної та доступної сировинної бази. У зв'язку з цим, використання сухого знежиреного молока дозволить стабілізувати якість сирів і сирних продуктів та уникнути негативного впливу сезонності внаслідок сталого хімічного складу.

Сьогодні дефіцит білків є важливою світовою проблемою. Один із шляхів її вирішення полягає в пошуку нових джерел білкових ресурсів. Паралельно, вирішуючи проблему низької якості сирних продуктів, набуває актуальності створення комбінованих продуктів на основі спільного використання молока та білкових ресурсів рослинного походження. В міжнародній практиці розповсюджено виготовлення комбінованих молочно-рослинних харчових продуктів – важливої складової здорового харчування, серед яких особливою популярністю користуються м'які сичужні сирні продукти. Термін придатності м'яких сирів і сирних продуктів нетривалий та складає в середньому 14 діб, що ускладнює товарообіг, особливо при використанні сирних продуктів як напівфабрикатів. Одним із актуальних шляхів вирішення цієї проблеми є заморожування, яке дозволить зберегти якість сирних продуктів на міжсезонний період, створюючи достатні резерви для виробництва та торгівлі. В контексті підвищення біологічної цінності перспективною сировиною є горіхоплідні – джерело повноцінного рослинного білка; вагоме місце займає арахіс, який відрізняється значним вмістом білку. Керуючись прагненнями підвищити біологічну цінність розробки, було застосовано низькотемпературну технологічну переробку ядра арахісу на продукт, який за білковим вмістом наближений до концентрату. Як стабілізуючий чинник, до рецептурного складу продукту введене борошно кукурудзяне.

Таким чином, висвітлено новий спосіб отримання комбінованого молочно-рослинного виробу в формі м'якого сичужного сирного продукту, виготовленого за традиційною технологією та із застосуванням заморожування. Розроблену технологію нового сирного продукту, який, по відношенню до традиційних сичужних сирів, володіє покращеними органолептичними характеристиками, сталими фізико-хімічними властивостями, високою біологічною цінністю, зниженою собівартістю виробництва, безперервністю знаходження на споживчому ринку, що досягається інновійним рішенням – сумісним використанням властивостей сухого знежиреного молока, концентрату ядра арахісу, борошна кукурудзяного та заморожування.

Науковий керівник –
канд. техн. наук, доцент Обозна М.В., д-р техн. наук, професор Перцевой Ф.В.