

**Губа Світлана**

старший викладач кафедри технології молока і м'яса

**СаєнкоТетяна**

студентка факультету харчових технологій  
Сумський національний аграрний університет  
м. Суми

## **АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВОЇ ПАСТИ З БАЗИЛІКОМ**

Харчова промисловість відіграє важливу роль у сучасних умовах фізіологічного та інтелектуального розвитку людства. Востанні роки тенденції розвитку харчових технологій спрямовані на виробництво конкурентоздатного асортименту, призначеного для забезпечення раціонального, повноцінного збалансованого, оздоровчого харчування, але не дивлячись на це, проблема забезпечення населення такими продуктами харчування досить актуальною.

Розробка технологій інноваційних молочних продуктів, перш за все, спрямовані на збереження корисних речовин молока та збагачення природними біодобавками з метою покращення харчової та біологічної цінності продукту, не ускладнюючи при цьому технологічний процес виробництва. Як відомо, кисломолочний сир володіє численними дієтичними та функціональними властивостями, дієтологи та лікарі рекомендують вживати кисломолочний сир та вироби із нього при ряді захворювань та функціональних розладів в складі дієтотерапії. Нежирний сир рекомендується під час ожиріння, хворобах печінки, атеросклерозі, гіпертонії, інфаркті міокарда. Тому використання кисломолочного сиру у формі сиркових виробів, таких, як сиркові пасти є цікавим та оригінальним рішенням у розширенні сучасного асортименту молочних продуктів.

Розширення асортиментного ряду сиркових виробів найчастіше здійснюється за рахунок солодких виробів, а солоні вироби, на жаль, досі мають не велику популярність серед споживачів. Сиркові вироби, солоного типу, такі як пасти і маси, більш популярні за кордоном.

Метою роботи є розробка технології та рецептури сиркових солоних виробів збагачених фітокомпонентами рослинного походження.

Провівши аналіз літературних джерел, було вирішено обрати базилік, який містить значну кількість вітамінів. А саме: В2, В4, В5, В6, В9, К, Е, РР; багатий такими макро- та мікроелементами як калій, кальцій, магній, фосфор, залізо, марганець, мідь та цинк.

Базилік – одна з найдавніших прянощів багатьох національних кухонь. Листя запашного базиліка використовують в якості самостійної закуски і як приправу (свіжу чи сушену). Також вживають і насіння – ними ароматизують напої, салати, паштети та супи.

Зелень базиліку має дуже приємний пряний запах запашного перцю із

злегка холодящим солонуватим смаком.

Базилік чудово поєднується з овочевими, м'ясними стравами, а також доповнює смак деяких м'яких сирів.

Сушений базилік містить близько 37,7 % харчових волокон, які покращують роботу травної системи. Ароматичні речовини пряно – ароматичної сировини збуджують апетит та покращують перетравлювання їжі.

Завданням дослідження є обґрунтування можливості використання базиліку у технології виробництва сиркових мас та паст.

Визначене завдання дослідження обумовило необхідність визначення подальших етапів роботи:

- опрацювання технологічних параметрів введення базиліку у сирковій масі;
- дослідження впливу базиліку, як компонента суміші на фізико – хімічні, мікробіологічні та органолептичні показники;
- розробка технології та рецептури додавання базиліку до сиркової маси;
- визначення органолептичних, фізико – хімічних, мікробіологічних показників, біологічної цінності продукту та його граничні терміни зберігання.

Висновки. Розробка технології солоних сиркових виробів є актуальним напрямком в харчовій галузі, тому для вирішення поставлених задач заплановано провести розробку рецептур експериментальних зразків, визначити оптимальний вміст та спосіб внесення базиліку, проведення фізико-хімічних, органолептичних та мікробіологічних досліджень експериментальних зразків, визначити граничні терміни зберігання та розрахувати економічну ефективність реалізації запропонованої технології.

### Література

1. Довідник технолога молочного виробництва. Технологія і рецептури. Т. 3. Сири/В. В. Кузнецов, Г. Г. Шиллер; під загальною ред. Г. Г. Шиллер. – СПб: ГІОРД, 2003. – 512 с.
2. Мазараки А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. Технологія продуктів функціонального призначення. Київ, 2012. 116 с.
3. Гойко І., Пришепа М. Застосування кропу, черемші, базиліку у виробництві кисломолочного сиру // Збірник міжнародної науково – практичної конференції «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки, технології, якість та безпека». Київ: НУХТ, 2014. С. 15–16
4. Використання рослинної сировини в технології сиркових мас / Пуківський П., Турчин І., Сливка Н., Михайлицька О. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. 2015. Т. 17, № 4. С. 105–109.
5. Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: підр. Київ, 2012. 362 с.

