

## АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРИ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО, ЯК РЕЦЕПТУРНОГО КОМПОНЕНТУ СИРКОВОГО ДЕСЕРТУ

*Болгова Н. В.<sup>1</sup>, Лихач А. В.<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Сумський національний аграрний університет, Суми, Україна

<sup>2</sup>Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, Україна  
e-mail: [bolgova\\_1981@i.ua](mailto:bolgova_1981@i.ua)

Значне місце в раціоні харчування дітей посідають кисломолочні продукти, особливо солодкі. Сиркові десерти – це кисломолочні продукти, виготовлені на основі сиру кисломолочного з додаванням вершків, вершкового масла, підсолоджувача, харчових добавок, наповнювачів.

Враховуючи той факт, що основним рецептурним компонентом виробів сиркових є сир кисломолочний, нами було прийнято рішення провести аналіз його рецептури, дослідити фізико-хімічні показники та органолептику. Розроблена рецептура сиру кисломолочного знежиреного представлена в табл.1. Правильність розрахунків рецептури підтверджені рядом аналогічних результатів в процесі кількарізних виробок продукту, які були проведені в умовах лабораторії кафедри технології молока і м'яса СНАУ.

Таблиця 1. Рецептура сиру кисломолочного нежирного, %

№ з/п	Інгредієнти	Фізико-хімічні показники			Кількість
		жир	білок	сухий залишок	
1	Молоко знежирене	0,05	3,20	8,50	84,80
2	Концентроване знежирене молоко	0,19	8,76	14,10	15,20
3	Закваска «Choozit M531» FRO (Danisco)	-	-	-	0,074
4	Р-н хіозину «Chu Max M»	-	-	-	0,0022
Всього суміш:		0,07	4,05	10,05	100,00
Всього готовий напівфабрикат		0,13	8,19	12,20	86,00

Після кожної з виробок отриманий продукт досліджували за трьома фізико-хімічними показниками: сухий залишок, масова частка білка, рН. Показник сухого залишку коливався в межах 12,0-13,5%. Масова частка білка була незмінна. Значення показника кислотності варіювало від 1,35 до 4,70. Дегустаційна комісія працювала в кількості п'яти експертів. В таблиці 2 представлено оптимальні фізико-хімічні та органолептичні показники розробленого продукту.

Таблиця 2. Фізико-хімічні показники та органолептична характеристика сиру кисломолочного

Назва показника	Значення / Характеристика
Сухий залишок, %	12,2
Масова частка білка, %	8,55
рН	4,55
Консистенція та зовнішній вигляд	М'яка, мазка, однорідна, ніжна консистенція. Спостерігається незначна мучнистість і незначне відділення сироватки.
Смак та запах	Чистий, кисломолочний, без стороннього смаку та запаху.
Колір	Молочно-білий, рівномірний по всій масі.

В ході проведення сенсорної оцінки, дегустаційна комісія зробила висновок, що розроблений сир кисломолочний нежирний має достатньо виражений кисломолочний смак та м'яку кремоподібну консистенцію.

Зважаючи на те, що розроблений продукт це лише складова рецептури сиркового десерту, його технологічні та органолептичні показники в повній мірі відповідали поставленій меті.