

КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯКИХ СИРІВ ТИПУ КАМАМБЕР З ВИКОРИСТАННЯМ *PENICILLIUM CAMAMBERTI*

Уско А.О., Самойленко С.І., Огурцов О.М.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Молочна промисловість України – одна з провідних галузей агропромислового комплексу. Сироробство належить до виробництв, де мікробіологічні процеси відіграють важливу роль. Повноцінним продуктом сир стає завдяки мікрофлорі. Технологія сирів заснована на мікробіологічних та біохімічних процесах, які протікають на всіх етапах їх виробництва. Обов'язковим елементом сучасної біотехнології виробництва сирів є заквашуючі мікроорганізми [1]. В сир Камамбер додають цвіль *Penicillium camemberti*. Внаслідок протеолітичної дії сирне тісто стає жовтим та м'яким; сир вважається зрілим, коли вся сирна маса стає жовтого кольору.

М'які сири багаті амінокислотами, які необхідні для формування і зміцнення м'язів. В сирі міститься мінімальна кількість лактози, можливе споживання людям з непереносимістю молочних продуктів. Щоденне вживання 50 г Камамбера цілком впливає на роботу нервової системи, є профілактикою карієсу, а також покращує стан зубної емалі [2].

Важливий плюс – сир багатий на вітаміни і солі фосфору. Дослідження довели, що при регулярному вживанні сирів з цвілью поліпшується формування меланіну, що захищає шкіру від дії сонячних променів.

Для сквашування молока в процесі виготовлення сиру використовують чисті культури *Lactococcus lactis sub-spp* (молочний лактокок), *Lactococcus cremoris* (вершковий лактокок), *Leuconostoc mesenteroides sub-spp cremoris*

Лактобактерії що надходять у тонкий кишківник та здійснюють синтез імуноглобулінів, які формують імунітет, перешкоджають розмноженню вірусів. Лейконостоки покращують процес травлення, імунітет та захищають стінки кишечника від шкідливих бактерій [1].

Література:

1. Уско А. О. Біотехнологія виробництва м'якого сиру типу Камамбер з використанням *Penicillium camemberti* : дипл. проект / А. О. Уско. – Харків, 2018. – 85 с.
2. Сир Камамбер : Історія, виробництво, корисні властивості [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://syrodelkin.ru/syr-kamamber-istoriya-proizvodstvo.html>.