

Кузьменко В.С., Півень О.М.

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

У роботі розглянуто питання розробки рецептури сиркової пасти з натуральними інгредієнтами. Основу пасти «FroGarita» складає вершковий сир. Вершковий сир – м'який сир, солодкий, виготовлений з молока і вершків. Сир має ніжну консистенцію, не вимагає періоду дозрівання. Вершковий сир має високий вміст жиру та містить невелику кількість вуглеводів і білка. Це джерело вітаміну А та містить рибофлавін (вітамін В2). Він також є джерелом антиоксидантів, які захищають тіло від вільних радикалів. Оскільки він виготовляється з використанням закваски з молочнокислих бактерій, то у ньому є пробіотики, що підтримують імунну систему та покращують травлення. Цей сир можна обмежено споживати людям з алергією на молочний цукор, оскільки в ньому міститься дуже мало лактози.

Технічний результат розробки полягає у вирішенні задачі одержання товарного продукту, що готовий до споживання – пасти на основі вершкового сиру з поліпшеними органолептичними показниками через додавання натуральних інгредієнтів. Деякі з інгредієнтів мають виражений фунгіцидний вплив на організм людини та збільшують його резистентність до токсинів та вірусів. Рецептатура передбачає отримання мазеподібної пасти світло-червоного кольору, яка має яскравий аромат та пряний смак. В'ялені томати у композиції з копченою паприкою надають пасті яскравий м'який відтінок і стійкий аромат, що збуджує апетит ще до споживання, та сприяють покращенню травлення, а суміш базиліку, тим'яну та часнику надають пасті більш яскраві смакові властивості.

Для визначення залежності органолептичної оцінки від концентрації взаємозамінних компонентів було проведено дегустаційне оцінювання пасти «FroGarita» за допомогою симплекс-ґратчастих планів Шеффе. Для проведення дегустації було виготовлено 10 зразків із різними концентраціями взаємозамінних складових, але на одній рецептурній основі [1].

Після зведення результатів дегустаційного оцінювання і отримання математичної моделі у вигляді рівняння регресії, було проведено контрольний експеримент у точці $Y_{\max}$ для перевірки рівняння. В результаті виявлено, що найкращі органолептичні оцінки паста «FroGarita» отримала при такому вмісті інгредієнтів: масова частка часнику гранульованого – 0,885 %, масова частка базиліку сушеного – 0,390 %, масова частка тим'яна сушеного – 0,225 % від основної маси продукту.

Література:

1. Назаренко, Ю. В., Пуригін, І. О., Болгова, Н. В., Синенко, Т. П. (2023). Розробка рецептурних композицій сирних паст з підвищеною біологічною цінністю. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 1, 65-74.