УДК 637.358

В. Шабля
д-р с.-г. наук, проф.,
професор кафедри тваринництва
та харчових технологій;

О. Побойна
магістрант,
Луганський національний аграрний університет

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ПАСТОПОДІБНОГО ПЛАВЛЕНОГО СИРУ З РІЗНОЮ ПИТОМОЮ КІЛЬКІСТЮ НАПОВНЮВАЧА

Перспективним напрямком у виробництві плавлених сирів є розроблення нових рецептур і технологій виробництва плавлених сирних паст на основі кисломолочних сирів різної жирності. При цьому застосовується заміна в рецептах традиційну для плавлених сирів сирну основу з твердого сичужного сиру дешевшими кисломолочними сирами. Такий підхід, зокрема, дає змогу залучити нову сировину й розширити асортимент плавлених сирних паст, а крім того, може сприяти також збільшенню рентабельності та обсягів виробництва.

Однак для плавлення сирної сировини такого походження у рецептурі доцільно використовувати компоненти та реагенти, які впливають на активну кислотність середовища, а також стабілізують структуру, зв'язують вологу і поліпшують консистенцію готового продукту [1]. Ці складники продукту дещо відмінні від застосовуваних під час виробництва плавлених сирів на основі сичужних сирів.

У ТОВ «Харківський молочний комбінат» постало питання про розширення асортименту плавлених сирів із використанням різних наповнювачів, які б урізноманітнили органолептичні та споживчі якості цього виду продукту.

© Шабля В., Побойна О., 2020

З огляду на це, *метою* наших досліджень було розроблення перспективної рецептури та технології виготовлення пастоподібного плавленого сиру з наповнювачем «Гриби» за використання напівжирного кисломолочного сиру як основного вихідного сирного компонента.

За нашим задумом, цей наповнювач мав сприяти урізноманітненню асортименту плавлених сирів за рахунок особливого грибного смаку і післясмаку, а також привабливого для споживачів і відмінного від інших пастоподібних плавлених сирів зовнішнього вигляду, включно з кольором, консистенцією, структурою тощо.

На першому етапі проведено розроблення та порівняльне оцінювання двох різних експериментальних рецептур виробництва пастоподібного плавленого сиру з різною питомою кількістю наповнювача «Гриби» під час застосування тієї самої загальноприйнятої в ТОВ «Харківський молочний комбінат» технології обробки сировини. Ставлячи завдання, орієнтувалися на використання вихідних компонентів, загальноприйнятих для виготовлення плавлених сирів досліджуваного типу. Основною відмінною характеристикою рецептур мав стати вміст наповнювача «Гриби»: помірний – 24 г у розрахунку на 1 кг плавленого сиру; і високий – 36 г у розрахунку на 1 кг плавленого сиру.

Експериментальні рецептури розроблюваних плавлених сирів опрацьовували з використанням надбудови «Пошук рішення» Microsoft Excel. Результати розроблення експериментальних рецептур наведено в табл. 1.

Після виготовлення обох варіантів пастоподібного плавленого сиру було проведено їх порівняльне оцінювання зовнішнього вигляду, консистенції і смаку.

У процесі бального експертного оцінювання було визначено найкращий за смаковими якостями варіант виготовленого продукту; ним виявився пастоподібний плавлений сир з «помірним» вмістом наповнювача «Гриби». Він мав приємний, не приторний сирний смак з легким грибним присмаком та легким грибним післясмаком. Вираженість смаку рівномірна в часі.

Плавлений сир із «високим» вмістом наповнювача «Гриби» характеризувався приємним, але різкішим і трохи приторним сирно-грибним смаком з чітким грибним післясмаком. Вираженість смаку рівномірна в часі.

Таблиця 1

Рецептури пастоподібних плавлених сирів з «помірним» і «високим» вмістом наповнювача «Гриби»

Найменування інгредієнтів	Витрати інгредієнтів (г) на 1 кг вихідної суміші із вмістом наповнювача	
	помірним	високим
Сир кисломолочний	460,6	462,8
Вершки	81,18	80,0
Масло вершкове	242,8	241,7
Сухе знежирене молоко	15,7	4,0
Вода	149,3	149,0
Триполіфосфат натрію	20,0	20,0
Сіль кухонна «Екстра»	6,5	6,5
Наповнювач «Гриби»	24,0	36,0
Всього	1000,0	1000,0

Визнаний найкращим за смаковими якостями плавлений сир з «помірним» вмістом наповнювача «Гриби» відрізнявся також і привабливішим світло-жовтим кольором проти менш привабливого сіруватого відтінку у плавленого сиру з «високим» вмістом наповнювача «Гриби».

Обидва різновиди плавленого сиру характеризувалися однорідною, без вкраплень структурою.

Консистенцію плавлених сирів як з «помірним», так і з «високим» вмістом наповнювача «Гриби» було оцінено як «мастку». Однак деякі експерти вказували на більшу щільність останнього варіанта.

Ключові слова: плавлений сир, рецептура, наповнювач, смак, колір.

Список використаних джерел

1. Лупинская С. М. Стабилизационная смесь для плавления творожного сырья при производстве пастообразных плавленых сырных продуктов / С. М. Лупинская, С. Г. Чечко // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 2. – С. 30–33.