

Список використаної літератури:

1. WHO, UNICEF and ICCIDD (2007) Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination. 3rd ed. Geneva, 2007.

<http://www.jodis->

[k.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1047&Itemid=1153&lang=ru](http://www.jodis-k.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1047&Itemid=1153&lang=ru)

УДК 637.3.07, 665.11

Аспірант Арутунян Д.А., докт. біол. наук., проф. Покотило О.С.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

**ВМІСТ ВОЛОГИ У ТВЕРДОМУ СИРІ ГАУДА В ПРОЦЕСІ ДОЗРІВАННЯ І
ЗБЕРІГАННЯ**

**Graduate student Arutyunyan D.A., Doctor of Biological Sciences, prof. Pokotylo O.S.
MOISTURE CONTENT IN HARD GOUDA CHEESE DURING RIPENING AND
STORAGE**

Тверді сири зазвичай вимагають періодів дозрівання більше 9 місяців; тому їх часто виготовляють у вигляді великих сирних кружальців, щоб забезпечити послідовне, але повільне дозрівання. Через тривалий період дозрівання тверді сири мають дуже низький вміст води.

Кількість вологи, видаленої з сирної маси, залежить від температури води/часу, використаного для приготування і промивання сирної маси та від якості молока [1]. Вищі температури під час приготування або миття призводять до того, що сирна маса стискається та виділяє більше вологи. Як правило, такі сири дозрівають від 15 днів до 3 місяців. Рокфор, Моцарела, Стілтон, Манчего, Горгонзола, Проволоне, Гауда, Едам і Сан-Хорхе є частиною довгого списку середніх сирів.

Мета цього дослідження полягала в тому, щоб визначити динаміку вмісту вологи у сирі Гауда класичному і модифікованому додаванням насіння льону в процесі дозрівання. Дослідження проведено в науково-дослідній лабораторії «Технологій, аналізу та експертизи харчової продукції та води» на кафедрі харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя. Для дослідження було відібрано два зразки сиру: Гауда класичний і Гауда модифікований додаванням насіння льону, як джерела ПНЖК омега-3.

В результаті досліджень встановлено, що в процесі дозрівання і зберігання сирів Гауда класичного і модифікованого вміст вологи у них з часом зменшується. Так, у «молодому» сирі через 2 місяці від часу приготування вміст вологи у зразках сирів Гауда класичний і Гауда модифікований становив відповідно 40,2-42,4 і 39,4-41,5%. Через 6 місяців від моменту виготовлення сирів Гауда класичний і Гауда модифікований вміст вологи у них зменшився і становив відповідно 38,7-39,5 та 37,2-38,6%. Через 12 місяців від часу виготовлення і зберігання сирів Гауда класичний і Гауда модифікований відносний вміст вологи у них ще більше зменшився і становив відповідно 35,1-37,7 та 34,2-35,3%. Найменший вміст відносної вологи встановлено у зразках сирів Гауда класичний і Гауда модифікований через 18 місяців зберігання. Так, у сирі Гауда класичному відносний вміст вологи становив 31,4-32,5%, а у сирі Гауда модифікованому – 29,5-30,7%. Отримані результати свідчать, що в процесі зберігання досліджуваних сирів Гауда у них відбуваються процеси дозрівання за рахунок діяльності мікрофлори, що окрім покращення органолептичних, фізико-хімічних показників призводить до зменшенню вмісту відносної вологи у сирі.

Література

1. Кухтин М. Д. Гігієнічне і технологічне нормування психротрофної мікрофлори молока / М. Д. Кухтин, О. С. Покотило, Ю. Б. Перкій, Ю. В. Горюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2015. - Т. 21, № 3. - С. 38-44