

УДК 637.146

В. О. Пастушенчин; Л. А. Сторож, к.т.н.

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна)

ВИКОРИСТАННЯ ТОПІНАМБУРА В ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ВИРОБІВ

V. O. Pastushenchyn; L. A. Storozh, Ph.D.

USE OF TOPINAMBUR IN THE TECHNOLOGY OF CURD ARTICLES

Молочним продуктам відводиться важлива роль в забезпеченні здорового харчування населення, оскільки вони є найбільш повноцінними та збалансованими за незамінними нутрієнтами та рекомендовані для споживачів різних вікових груп. Харчова цінність молочних продуктів обумовлена вмістом у їхньому складі білків, жирів, вітамінів, мікро- та мікроелементів. Особливої уваги заслуговують продукти, у яких вміст білку є вищим порівняно з молоком, через його концентрування. До них відносить сир кисломолочний та виготовлені на його основі сиркові вироби [1]. На сьогодні виробники продукції пропонують сиркові вироби солодкі і солоні. Для надання їм певних смакових і ароматичних якостей, крім основної сировини (сиру кисломолочного, масла вершкового, вершків, цукру чи солі) використовують какао, ванілін, горіхи, сухофрукти, фруктово-ягідні наповнювачі, свіжу зелень, томатну пасту та ін. Разом з тим, необхідно врахувати, що сиркові вироби можуть виступати як джерело есенціальних, біологічно активних речовин. Метою роботи було розроблення сиркового десерту з додаванням пюре топінамбуру.

За хімічним складом бульби топінамбура є унікальними. Він з-поміж інших овочів вирізняється завдяки високому вмісту інуліну, значення якого залежить від сорту топінамбуру, умов вирощування та зберігання і може сягати до 35 %. Інулін є природним резервним полісахаридом, який на 95 % складається із залишків фруктози. Даний полісахарид в шлунково-кишковому тракті людини за дії хлоридної кислоти і ферментів гідролізує до фруктози та фруктоолігосахаридів [2]. Багатий топінамбур на харчові волокна (4,7-5,3 %) і пектинові речовини (1,17 -1,51%, у тому числі розчинного пектину – 0,43-0,58 %). Однією з важливих властивостей топінамбура є збалансованість його бульб за мінеральним складом. До його складу входять важливі для організму людини макроелементи: калій, кальцій, магній і натрій [3]. Нами запропоновано додавати топінамбур до сиркових виробів з метою розроблення нового виду сиркового десерту. Топінамбур вносили у підготовлену молочну білкову основу у вигляді пюре (з вмістом сухих речовин 15 %) у кількості 10 % до маси нормалізованої суміші, солодкий смак десерту буде забезпечений фруктозою. Для надання продукту приємного смаку і аромату в суміш додавали також екстракт м'яти. За органолептичними і фізико-хімічними показниками сирковий десерт відповідає вимогам, що висуваються до даного виду молочних продуктів. Таким чином, зважаючи на високу харчову і біологічну цінність топінамбура як сировини, його доцільно використовувати при виробництві збагачених харчових продуктів, які володіють функціональними властивостями.

Література

1. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: Підруч. – К.: НУХТ, 2012. – 362 с.
2. Особливості перебігу і кінетики кріогідролізу інуліну / І.В. Попова, Г.О. Лезенко, А.В. Олійник, Л.М. Хомічак // Наукові праці НУХТ. - 2007. -№2. - С.45-48.
3. Архипов В. Поживні цінності топінамбура з успіхом використовують на підприємствах хлібопекарської і кондитерської галузей / В. Архипов, Т. Іванкова // Харчова і переробна промисловість .– 2006.– № 6.– С. 26.