

УДК 637.33

О. А. Цибіна; Л. А. Сторож, к.т.н.

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна)

ПАЖИТНИК ЯК СМАКО-АРОМАТИЧНА ДОБАВКА ДЛЯ РОЗСІЛЬНИХ СИРІВ

O. A. Tsybina; L. A. Storozh, Ph.D.

FENUGREEK AS A FLAVOR-AROMATIC ADDITIVE FOR BRINE CHEESES

В Україні сироробна галузь розвивається навіть у такі складні часи, коли внаслідок військових дій значна кількість виробників змушено припинила свою діяльність. Зараз набуває поширення крафтове виробництво сирів, яке ведеться невеликими партіями, за індивідуальними оригінальними рецептами [1]. Усе більше зацікавленості спостерігається у споживачів до розсільних сирів. За структурним співвідношенням від загального обсягу на частку розсільних сирів припадає у середньому 2 %. Розсільні сири дозрівають і зберігаються у розсолі у бочках або іншій тарі. Виготовляються вони за технологіями м'яких, напівтвердих та твердих сирів. Спільним для них є те, що вони володіють гострим, солоним кислуватим смаком, а консистенція тіста головок – груба, крихка. Також у цих сирів відсутня кірка [2]. Виготовляються вони із коров'ячого, козиного, овечого молока, а також воно може поєднуватися у суміші з певним співвідношенням. Популярним розсільним сиром є бринза. Хоча необхідно зазначити, що гуцульська бринза не відноситься до розсільних сирів, бо не дозріває і не зберігається у розсолі, її формують самопресуванням і витримують 5-6 днів на полицях, котрі розташовані над вогнищем. Саме так проходить її дозрівання і тут вона прокопчується. Щодо бринзи, котра виготовляється промисловістю відповідно до ДСТУ 7065:2009, то виробники в основному використовують коров'яче молоко. Продукція у секторі розсільних сирів зорієнтовується переважно на внутрішній ринок і характеризується традиційними смаковими властивостями.

Метою роботи було використати насіння пажитника у технології розсільного сиру бринза і дослідити органолептичні показники отриманого продукту. Пажитник (шамбала, фенугрек, гуньба сінна) є однорічною пряно-ароматичною рослиною, що використовується здавна. Його насіння має особливий аромат, в котрому поєднуються горіхові і бобові нотки. Проте, треба врахувати, що воно володіє також і гіркуватим присмаком. Насінню пажитника притаманні антиоксидантні та протизапальні властивості за рахунок вмісту в ньому сапонінів та алкалоїдів. Пажитник стимулює імунну систему, проявляє протигрибкові і протипаразитарні властивості. Нами запропоновано додавати насіння пажитника у сирний згусток розсільного сиру бринза. При аналізі органолептичних показників дослідних партій сиру зроблено висновок, що додавання насіння пажитника з розрахунку 7 г на 10 л молока забезпечить формування у готовому продукті приємного смаку і аромату. Такий сир може використовуватися для приготування салатів і як самостійна страва.

Література

1. Івашина Л.Л., Бишовець Л.Г., Оліферчук О.Г. Крафтові сири як перспективний продукт для закладів ресторанного господарства // Інновації та технології в сфері послуг та харчування. – №2 (8). – 35.

2. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Р.Й. Раманаускас, Шингарева Т.І. Технологія сиру: [Підручник]/ За ред.проф. Ю.Г. Сухенка. – 2-ге вид., перероб. і доп.- К.:Фірма «ІНККОС», 2018. – 412 с.