

УДК 637.38.4**Володимира Наговська, Юрій Гачак, Оксана Білик, Христина Харенко**

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, Україна

**ЗМІНА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ
ЗАЛЕЖНО ВІД ДОЗИ ВНЕСЕНОЇ КЛІТКОВИНИ З НАСІННЯ КУНЖУТУ****Volodymyra Nagovska, Yuriy Hachack, Oksana Bilyk, Hrystyna Harenko****CHANGE OF ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF COTTAGE
CHEESE DEPENDING ON THE DOSE OF BRINGING CELLULOSE FROM
SESAME SEEDS**

Сири, як продукти харчування, відомі людству дуже давно. Вони є продуктами високої біологічної і енергетичної цінності, які містять незамінні і більш прості сполуки (комбінації) білкового і небілкового азоту, що швидше і легше засвоюються, ніж білки молока.

Асортимент сирів є найбільш різноманітним серед молочних продуктів і нараховує кілька сот найменувань, що дозволяє задовольнити запити найбільш вибагливих споживачів. Разом з тим останнім часом проводяться дослідження щодо створення нових видів сирів, в склад яких, крім молочної, буде входити і рослинна сировина. Такі молочні продукти називаються комбінованими і при включенні їх в раціон харчування забезпечується енергетичний баланс організму споживача. При створенні комбінованих молочних продуктів намагаються коректувати їх амінокислотний, жирнокислотний, мінеральний і вітамінний склад з метою надання продуктам лікувально-профілактичних властивостей.

Виходячи із огляду літератури, можна зробити висновок, що створення нових молочних продуктів з використанням рослинної сировини є актуальним. Тому перед нами постало завдання – розробити технологію виробництва нового виду кисломолочного сиру з клітковиною з насіння кунжуту.

Клітковину із насіння кунжуту рекомендують вживати до раціону харчування для нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту і як додаткове джерело рослинних білків. Клітковина містить такі жирні кислоти: лауринову, пальмітинову, лінолеву, гамма-лінолеву та ін.

На першому етапі досліджень ми встановлювали дозу внесеної клітковини. З цією метою вносили клітковину кількістю 1 %, 2 %, 4 %, 6 % від маси нормалізованої суміші. Аналізуючи отримані результати, можна зробити висновок, що найбільш наближеним до кисломолочного сиру з масовою часткою жиру 9 %, який був контрольним, є зразок із вмістом клітковини 2 %. Ці зразки характеризувались вираженим кисломолочним сирним смаком і запахом з присмаком насіння кунжуту, мали хорошу консистенцію, кремовий колір і містили окремі вкраплення насіння кунжуту. При підвищенні дози до 6 % сирний згусток характеризувався різко вираженим смаком клітковини з кормовим присмаком і запахом. При цьому зразки мали мажучу консистенцію і інтенсивно коричневий колір.

Отже, на основі проведених досліджень, можна зробити висновок, що вносити більше, ніж 2 % клітковини з насіння кунжуту від маси нормалізованої суміші недоцільно, тому для подальших досліджень ми вибрали саме таку дозу з метою збагачення кисломолочного сиру харчовими волокнами і надання йому лікувально-профілактичних властивостей.