

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТНОЙ ЛИНИИ ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Г.К. Альхамова

Ассортимент молочной и кисломолочной продукции довольно разнообразен. Однако, по результатам проведённого обзора рынка творожных продуктов в г. Челябинске, творожных изделий с функциональными свойствами выявлено в малом количестве, поэтому предприятиям молочной промышленности необходимо увеличивать ассортимент и производство творожных изделий функционального и специализированного назначения.

Целью работы являлось расширение ассортиментной линии творожных изделий и изучение их свойств.

Для достижения поставленной цели определены задачи исследования:

- разработать ассортиментную линию творожных изделий;
- подобрать оптимальное соотношение творожной основы «Красный творог» и растительных компонентов;
- изучить свойства ассортиментной линии творожных изделий (органолептические, физико-химические и микробиологические).

Правильно подобранное соотношение растительных компонентов и творожной основы способствует повышению вкусовых и качественных характеристик вырабатываемых творожных изделий.

В качестве функциональных добавок выбрали следующие растительные ингредиенты: арахис, кедровый орех, грецкий орех, миндаль, фисташки, фундук, инжир, изюм, курага, финики, чернослив.

Орехи содержат уникальный баланс белков, жиров и углеводов, а также витаминов и микроэлементов. Витамины и питательные свойства в орехах способны сохраняться в полном объеме достаточно длительное время.

Арахис – это семена травянистого тропического растения семейства бобовых. Он улучшает пищеварение, снижает уровень холестерина, предотвращает возникновение сердечно-сосудистых заболеваний, полезен при профилактике некоторых онкологических заболеваний.

Кедровый орех возмещает недостаток витаминов и микроэлементов, повышает работоспособность, укрепляет иммунитет. Рекомендуется включать в рацион при повышенном давлении, заболеваниях сердечно-сосудистой системы и желудочно-кишечного тракта.

Грецкие орехи стимулируют умственную активность, укрепляют стенки сосудов, снимают нервное напряжение, обладают бактерицидными и заживляющими свойствами, нормализуют работу кишечника.

Миндаль рекомендуется при повышенном холестерине, при гипертонии, опухолевых заболеваниях, ожирении, язвах, болезнях желчных протоков и изжоге. Горький миндаль полезен при заболеваниях верхних дыхательных путей, почек.

Фисташки снижают уровень холестерина, нормализуют обмен веществ и повышают жизненный тонус. Эти орехи обладают антиоксидантными свойствами, способствуют росту и обновлению клеток, они улучшают работу печени и стимулируют умственную активность. Фисташки используются при профилактике онкологических и сердечных заболеваний, заболеваний дыхательных путей.

Фундук используется при профилактике сердечно-сосудистых заболеваний, он очищает сосуды и повышает уровень гемоглобина в крови. Фундук нормализует обмен веществ и работу репродуктивной системы, укрепляет костную и мышечную ткани, повышает жизненный тонус и замедляет старение организма.

Сухофрукты являются богатейшим источником витаминов и минералов, которые очень легко усваиваются организмом. Содержание биологически активных веществ в сухофруктах находится в концентрированном виде.

Ферменты, присутствующие в инжире благотворно влияют на процесс пищеварения и обладают антибактериальным действием, многочисленные зернышки инжира в кишечнике действуют так же, как клетчатка. Биокomплекс инжира нормализует обмен веществ, восстанавливает флору кишечника, улучшает пищеварение, снимает усталость и стрессовое состояние, повышает работоспособность, повышает жизненный тонус.

Изюм применяется как лечебное и профилактическое средство при сердечных заболеваниях, расстройствах нервной системы, анемии, общей слабости. Изюм полезен при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, при нарушении деятельности почек и печени.

Курага улучшает циркуляцию крови, способствует регенерации тканей, полезен при лечении фиброзных заболеваний груди. Обеспечивает нормальную свертываемость крови, снижает кровяное давление, укрепляет

стенки капилляров, замедляет окисление липидов и формирование свободных радикалов.

Финики укрепляют сердце, печень и почки, способствуют развитию в кишечнике полезных бактерий, поддерживают кислотный баланс организма и питают кровь, способствуют развитию корневых окончаний мозга, усиливают способность организма противостоять различным инфекциям, в том числе вирусным. Пищевые волокна, содержащиеся в финиках, снижают риск раковых заболеваний. Из-за высокого содержания калия финики полезны при сердечно-сосудистых заболеваниях.

Чернослив полезен людям, страдающим тромбофлебитом, он уменьшает свёртываемость крови. Чернослив полезен при сердечно-сосудистых заболеваниях, псориазе, ревматизме, подагре, болезнях почек, используется для улучшения памяти [1].

При составлении рецептуры творожных изделий ориентировались на гармоничном сочетании вкуса всех компонентов готовых изделий. Из нескольких вариантов рецептур было выбрано 6 образцов с наиболее оптимальными дозами вносимых растительных ингредиентов.

Для проведения исследований опытным образцам были присвоены следующие порядковые номера: «красный творог с экстрактом стевии» с фундуком и изюмом – 1; «красный творог с экстрактом стевии» с миндалём и курагой – 2; «красный творог с экстрактом стевии» с арахисом и финиками – 3; «красный творог с экстрактом стевии» с грецким орехом и инжиром – 4; «красный творог с экстрактом стевии» с кедровым орехом и черносливом – 5; «красный творог с экстрактом стевии» с фисташками – 6; «красный творог с экстрактом стевии» – 7 (контрольный образец).

Образцы творожных изделий исследовали по физико-химическим показателям в соответствии с нормативной документацией по общепринятым методикам. Общие данные физико-химического анализа представлены в табл. 1. Результаты органолептической оценки представлены в табл. 2.

Таблица 1

Физико-химические показатели творожных изделий

Показатель	Опытные образцы творожных изделий						
	1	2	3	4	5	6	7
Жир	4,4	3,9	3,7	3,1	3,3	3,6	0,05
Белок	16,6	17,0	17,5	16,2	17,2	18,1	18
Влага	70,0	72,0	69,0	71,0	71,0	72,0	72,0
Титруемая кислотность	115	117	116,0	120	117	114	110

Органолептическая оценка творожных изделий

Опытные образцы	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
1	Рассыпчата масса с наличием ощутимых частиц молочного белка, с вкраплениями фундука и изюма	Чистый кисломолочный, вкус в меру сладкий, с выраженным привкусом фундука и изюма	Равномерный по всей массе, однородный насыщенный кремового цвета
2	Рассыпчата масса с наличием ощутимых частиц молочного белка, с вкраплениями миндаля и кураги	Чистый кисломолочный, вкус в меру сладкий, с выраженным привкусом миндаля и кураги	Равномерный по всей массе, однородный насыщенный кремового цвета
3	Рассыпчата масса с наличием ощутимых частиц молочного белка, с вкраплениями арахиса и фиников	Чистый кисломолочный, вкус в меру сладкий, с выраженным привкусом арахиса и фиников	Равномерный по всей массе, однородный насыщенный кремового цвета
4	Рассыпчата масса с наличием ощутимых частиц молочного белка, с вкраплениями грецких орехов и инжира	Чистый кисломолочный, вкус в меру сладкий, с выраженным привкусом грецких орехов и инжира	Равномерный по всей массе, однородный насыщенный кремового цвета
5	Рассыпчата масса с наличием ощутимых частиц молочного белка, с вкраплениями кедровых орехов и чернослива	Чистый кисломолочный, вкус в меру сладкий, с выраженным привкусом кедровых орехов и чернослива	Равномерный по всей массе, однородный насыщенный кремового цвета
6	Рассыпчата масса с наличием ощутимых частиц молочного белка, с вкраплениями фисташек	Чистый кисломолочный, вкус в меру сладкий, с выраженным привкусом фисташек	Равномерный по всей массе, однородный насыщенный кремового цвета
7	Рассыпчата масса с наличием ощутимых частиц молочного белка	Чистый кисломолочный, вкус в меру сладкий	Равномерный по всей массе, однородный насыщенный кремового цвета

По микробиологическим показателям представленные образцы творожных изделий соответствуют санитарно-гигиеническим нормам: плесе-

ни и дрожжи в сумме не превышают 50; бактерии группы кишечной палочки не обнаружены в 0,01 г продукта, *S. aureus* в 0,1 г продукта.

Исследования проведены при финансовой поддержке Фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере (государственный контракт №7839р/11514 от 15.04.2010).

Библиографический список

1. Орехи и сухофрукты. – <http://lavka-syroeda.ru/statyi/69-orehiisuhofrukty>