

УДК: 637.3+633.8

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ И ПРЯНОАРОМАТИЧЕСКИХ РАСТЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ МЯГКИХ СЫРОВ

*Ионова Е. В., бакалавр 3 курс факультета технологического менеджмента
Смирнова А.В., бакалавр 1 курс факультета технологического менеджмента
Научный руководитель – Вобликова Т.В., кандидат технических наук
ФГБОУ ВПО «Ставропольский ГАУ»*

Ключевые слова: *фитокомпоненты, функциональные молочные продукты, технология сыра*

В статье описана возможность использования фитокомпонентов лекарственных и пряноароматических растений, вторичного молочного и пищевых волокон в технологии мягких сыров, обладающих одновременно технологической и физиологической функциональностью.

Введение в состав сыров фитокомпонентов в сухом тонко измельченном виде позволяет получить конечный продукт с оригинальными вкусовыми характеристиками и способствует расширению ассортимента сыров данной группы.

Продукты питания являются жизненно важными компонентами, благодаря которым мы сильны и энергичны. В каждом продукте имеются положительные и необходимые средства для нашего организма. Полезные свойства и витамины любого продукта необходимы для поддержания тонуса и здоровья. Молочные продукты – важнейшие продукты функционального назначения, обеспечивающие организм жизненно важными веществами [3].

За последние годы четко определилась тенденция создания продуктов, в которых молочная основа сочетается с различными растительными добавками – злаковыми, бобовыми, плодовоовощными.

Создание рациональных технологий биологически полноценных высококачественных продуктов, в основу создания которых положены экологически безопасные технологии с вовлечением в производство субстанций (фитокомпонентов лекарственных и пряноароматических растений) природного происхождения, вторичного молочного и растительного сырья (молочной сыворотки), обладающих одновременно технологической и физиологической функциональностью, является актуальным и приоритетным направлением современной пищевой промышленности [1,2].

Новая технология предусматривает введение растворимых пищевых волокон в количестве 0,3-0,5% от исходного количества смеси перед формовани-

ем после частичного удаления сыворотки (до 70% от ее общего объема), что обеспечивает увеличение выхода готового продукта на 5-7% и биологической ценности за счет удержания на стадии самопрессования сыра сывороточных белков и других биологически ценных веществ входящих в состав сыворотки. Обогащение сыра фитоконпонентами лекарственных растений (ромашка аптечная, тысячелистник и шиповник или чабрец, календула и зверобой или душица, чабрец, ромашка аптечная, зверобой и календула) в сухом тонко измельченном виде в количестве 0,5-1,5 % позволяет обусловить профилактические свойства получаемого конечного продукта. Технология позволяет эффективно использовать молочную сыворотку, снизить возможность загрязнения окружающей среды при производстве сыров.

Библиографический список

1. Разработка технологии сыров на основе козьего молока / В.А. Самойлов, О.А. Суюнчев, П.Г. Нестеренко, М.Ю. Санников, С.И. Новопашина, Т.В. Вобликова // Сборник научных трудов Сев-КавГТУ. Серия «Продовольствие». - Ставрополь: Изд-во СевКавГТУ, 2005. - № 1. - С. 62–64.
2. Изучение влияния термической бактериальной санации козьего молока на его технологические и микробиологические показатели в процессе хранения / Т.В. Вобликова, Н.Н. Рылкина, Д.Ю. Буеракова, С.Н. Шлыков // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. - 2012. - № 83. - С. 425–435.
3. Вобликова, Т.В. Козье молоко потенциальный источник сыропригодного сырья / Т.В. Вобликова, Д.Ю. Буеракова // Сборник научных трудов Sworld по материалам международной научно-практической конференции. - 2012. - Том 10, № 4. - С. 3–4. (нет места издания)

USING PHYTOCOMPONENTS OF MEDICINAL AND SPICY AROMATIC PLANTS IN THE TECHNOLOGY OF SOFT CHEESES

Ionova E. V., Smirnova A.V.

Key words: *phytocomponents of medicinal physiological, functionality in the technology, cheeses*

The article describes the possibility of using phytocomponents of medicinal and spicy aromatic plants, also secondary dairy and food fibres possessing both technological and physiological functionality in the technology of soft cheeses.

Insertion of dry and thin-crushed phytocomponents into cheese allows to receive the final product with original flavor characteristics and makes the range of such cheeses wider.

УДК: 637.051: 339.13.017 (470.324)

ИССЛЕДОВАНИЕ ЙОГУРТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ НА РЫНКЕ ГОРОДА ВОРОНЕЖ

*Лобова Ю.В., студент 2 курса, факультета технологии и товароведения
Маслова Г.М., ассистент кафедры товароведения и экспертизы товаров
факультета технологии и товароведения
ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет имени
императора Петра I»*

Ключевые слова: *йогурт питьевой, оценка качества, рынок, город Воронеж*

Аннотация: *Были изучены требования регламентов и стандартов к качеству йогуртов. Проведено исследование качества йогуртов питьевых, реализуемых на рынке города Воронеж.*

Йогурт - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведённый с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки.

Для проведения оценки качества нами было отобрано три образца йогурта питьевого, реализуемого на рынке города Воронеж:

Образец №1: Йогурт молочный питьевой с ванилью «Вкуснотеево» (рисунк 1).

Образец №2: Питьевой йогурт «Чудо» Лучший вкус малина + черника (рисунк 2).

Образец №3: Йогурт молочный питьевой с черникой «Вкуснотеево» (рисунк 3).

Оценка маркировки проводилась на соответствие требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». В результате исследований были сделаны выводы о соответствии маркировки исследуемых образцов йогуртов требованиям Технических регламентов по всем показателям.