

**ПОЛІПШЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СИРКОВИХ  
ПРОДУКТІВ**

О. А. БОДНАРУК, В. А. САФРОНОВ

Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

В даний час одним з найпопулярніших видів сиркової продукції є глазурані сирки. Вони користуються великим попитом як у дітей, так і у дорослих. Основним компонентом глазурованих сирків є сир.

Сир - один з найкорисніших кисломолочних продуктів, незамінний компонент повноцінного і здорового харчування. Є джерелом легкозасвоюваного білка, молочного жиру, багатого на кальцій і фосфор, необхідні для формування кісткової системи, вітаміни А і В2. Крім того, завдяки амінокислотному складу сир має ліпотропну дію. Поверхня сиркових батончиків покрита глазур'ю. Він, як правило, не несе в собі корисних властивостей, так як містить велику кількість цукру і різних ароматизаторів. Тому глазури доцільно надати лікувальні та профілактичні властивості. Виробники глазурованих сирків постійно розширюють асортимент продукції, в основному за рахунок використання різноманітних начинок. Але, на жаль, зовнішній вигляд глазурованих сирків не радує око споживача своєю різноманітністю. Зазвичай їх покривають трьома видами глазури: коричневою, білою та рожевою. Згідно з дослідженнями, діти та підлітки складають одну з основних груп споживачів глазурованих сирків. Це ще раз підкреслює, наскільки важливо, щоб сирки мали не тільки приємний смак і аромат, а й привабливий зовнішній вигляд та користь для організму. Одним з рішень цієї проблеми є використання глазури різних кольорів. Як барвник для глазури бажано використовувати лохину.

Лохина - це універсальні ліки. Вона містить незамінні органічні кислоти (лимонну, молочну, хінну, щавлеву, яблучну та янтарну) і мінеральні речовини (солі заліза, калію, марганцю, міді, сірки, фосфору, хрому, цинку), необхідні для нормального функціонування організму. Крім того, лохина містить каротин (вітамін А), вітаміни С, РР, групи В. Важливо відзначити, що лохина містить рослинні пігменти — антоціанозиди, які сприяють синтезу світлочутливого пігменту сітківки ока та покращують гостроту зору. На основі чорниці розроблено гетерогенний наповнювач для кондитерських виробів (патент № 2298948). Його технологія передбачає витримування лохини в підігрітому цукровому сиропі, поділ фаз, доведення рідкої фази до кипіння, додавання лохини, уварювання під вакуумом, охолодження під вакуумом та фасування. При цьому виходить стійкий при зберіганні наповнювач з рівномірним розподілом твердої фази. У білу глазур рекомендується додавати наповнювач на основі лохини. В даному випадку вона забарвлена в приємний бузковий колір. А при одночасному додаванні в глазур лохинного і рожевого барвників у різних пропорціях можна отримати спектр кольорів від бузкового до малинового. Глазур забарвлюється на етапі її приготування при додаванні

різних інгредієнтів. Тому використання наповнювача з лохини як барвника для глазури не змінює технологію виробництва і не вимагає додаткового обладнання.

Використання наповнювача з лохини в глазури для сирних батончиків розширює спектр функціональних властивостей продукту, що дозволяє рекомендувати його для профілактики ризику захворювань очей і зміцнення здоров'я населення всіх вікових груп. Крім того, глазур з лохини надає глазурированим сиркам більш привабливий вигляд порівняно з сирками, покритими шоколадною глазур'ю. Все це сприяє збільшенню споживчого попиту, а отже, забезпечує зростання рентабельності підприємства.

### Література

1. Іванов С. В., Пешук Л. В., Радзівська І. Г. Технологія купажованих жирів збалансованого жирнокислотного складу: монографія, Київ: НУХТ, 2013. 210 с.
2. Скорчено Т.А., Поліщук Г.Є., Грек О.В., Кочубей О.В. Технологія незбираномолочних продукті. Навч. посібник. - Вінниця: Нова книга, 2005. 246 с.
3. Мікробіологія молока та молочних продуктів: підручник / В. Г. Скибіцький, В. В. Власенко, І. Г. Власенко [та ін.] – Вінниця : Едельвейс і К, 2008. 412 с.
4. Скарбовійчук О.М. та ін. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів: довідник: навч. посіб. К.: НУХТ, 2012. 311 с.
5. Лохина. <https://superagronom.com/slovník-agronoma/lohina-id19978>.