

УДК 637.05

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ СЛИВОЧНОГО СЫРА ДЛЯ СЕГМЕНТА B2B

Хайманова М.Э. (ФГАОУВО «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

Научный руководитель – к.т.н., доцент Гунькова П.И.

(ФГАОУВО «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

В работе представлены рецептуры сливочного сыра, предназначенного для использования при выработке кондитерских изделий. Показано, что оптимальной является рецептура, включающая белковый продукт, сливочное масло и крахмальную стабилизационную систему.

Сливочный сыр чрезвычайно популярный в настоящее время продукт, характеризующийся высокой биологической ценностью, прекрасным вкусом и достаточно длительным сроком хранения. Его можно непосредственно употреблять в пищу, а можно использовать в качестве ингредиента при изготовлении соусов, кремов, чизкейков и др. В связи с этим данный продукт весьма востребован сейчас как полуфабрикат для кондитерской, мясной и других отраслей промышленности. Продукт, предназначенный для использования в составе различных рецептур, должен отвечать специфическим требованиям, а именно: иметь однородную мажущую консистенцию, быть термостабильным и сохранять нужную консистенцию после тепловой обработки. Для достижения требуемых показателей при выработке сливочного сыра для использования в других производствах используют различные стабилизационные системы. На современном рынке в настоящее время представлено огромное количество стабилизаторов. Это препараты, в состав которых входят различные марки модифицированного крахмала и другие гидроколлоиды: гуаровая камедь, камедь тары, камедь рожкового дерева, ксантановая камедь, пектины, желатин, карбоксиметилцеллюлоза, каррагинаны и др. Выбор стабилизационной системы во многом определяет как качество, так и безопасность готового продукта.

Цель работы состояла в разработке рецептуры сливочного сыра – ингредиента кондитерских изделий, для сегмента B2B (от англ. «Business to Business»).

На основании разработанных рецептур были изготовлены четыре вида образцов сливочного сыра. В состав первой рецептуры входили заменитель молочного жира (ЗМЖ), стабилизационная система на основе модифицированного крахмала и другие ингредиенты. В состав другой внесены натуральные сливки, молоко, стабилизационная система на основе модифицированного крахмала и др. Третья рецептура включала в себя творог, сливочное масло, стабилизатор на основе модифицированного крахмала и др., а в четвертую входили стабилизационная система, включающая модифицированный крахмал и концентрат молочного белка, и др.

Все выработанные образцы характеризовались однородной, мягкой, мажущейся консистенцией, необходимой для технологии кондитерских изделий. Образец, полученный по второй рецептуре, обладал посторонним, неприятным запахом, вероятно перешедшим в продукт из сливок. Наилучшим вкусом характеризовался образец, произведенный по третьей рецептуре.

В результате работы определена оптимальная рецептура сливочного сыра-ингредиента для кондитерских изделий, в состав которой входят белковый продукт, сливочное масло, стабилизационная система на основе модифицированного крахмала.