

## **РАЗРАБОТКА СОСТАВА И ТЕХНОЛОГИИ АДЫГЕЙСКОГО СЫРА С РАСТИТЕЛЬНОМ КОМПОНЕНТОМ**

**К.Х. Эрматова**  
Университет ИТМО

**Научный руководитель – к.т.н., доцент Т.Н. Евстигнеева**  
Университет ИТМО

В последние годы в структуре питания населения России наблюдается недостаток растительных компонентов, как в количественном, так и в качественном отношении, поэтому увеличение выпуска биологически полноценных продуктов весьма актуально. Одним из путей решения данной проблемы является сочетание молочной основы с сырьем растительного происхождения. Перспективным направлением разработок являются технологии и рецептуры мягких сыров – белковых продуктов, содержащих в своем составе уникальный комплекс пищевых макро- и микронутриентов.

Целесообразным и обоснованным представляется применение в производстве мягких сыров не только коровьего, но и козьего молока в виду его ценных гипоаллергенных и биологических свойств.

В настоящей работе в качестве растительной функциональной добавки предлагается использовать наполнитель из капусты брокколи.

Капусту брокколи относят к подвидам цветной капусты, однако она намного вкуснее и питательнее, чем традиционная цветная капуста. В ней больше витаминов – А, Е, С, группы В, РР; минералов – кальция, калия, железа, фосфора, натрия, магния, марганца, меди, йода, бора, хрома; белков и углеводов; есть каротин, которого нет в цветной капусте. Благодаря высокому содержанию витамина С она отличается выраженными антиоксидантными свойствами.

Состав брокколи очень богат питательными веществами – белка в ней больше, чем в любом другом виде капусты. По питательным свойствам белки брокколи могут сравниться с белками мяса – например, говядины, или с белками куриных яиц.

Регулярное употребление брокколи не только предотвращает развитие атеросклероза, но также улучшает деятельность сердца, защищая его от повреждений даже при нехватке кислорода, и отодвигает старение организма.

Цель работы – разработка состава и технологии адыгейского сыра из козьего молока с добавлением наполнителя из капусты брокколи.

При проведении эксперимента применяли общепринятые, стандартные методы исследования физико-химических, органолептических свойств сырья и продукта.

В результате проведения исследований:

- отработаны параметры термокислотной коагуляции белков козьего молока;
- выбраны способы термической обработки наполнителя и введения его в состав продукта;

– изучено влияние массовой доли наполнителя на показатели качества готового продукта; – определена рациональная доза внесения фитокомпонента.

Магистрант  
Научный руководитель

Эрматова К.Х  
Евстигнеева Т.Н