

## Разработка состава и рецептуры замороженной сырной основы для производства чизкейков

**Автор работы:** Лиференко Е.А. (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики)

**Научный руководитель:** к.т.н., доц. Горшкова С.Б. (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики)

Цель работы: изучение технологии производства и структурно-механических свойств замороженной сырной основы для чизкейка.

По статистике, за последнее время интерес к рецептам приготовления и покупке чизкейка возрос.

Популярность блюда подтверждают предложения ресторанов и кафе – в каждом втором заведении общественного питания в России есть десерт на основе сливочного сыра. Чаще всего речь идет о классическом чизкейке, но каждый третий ресторан предлагает варианты с дополнительными вкусами.

Чизкейк (англ. Cheese – сыр, cake – торт) – блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сырсодержащий десерт от творожной запеканки до пирожного суфле.

Чизкейки готовят из сыра Филадельфия и его аналогов. Используют также сахар, яйца, сливки и фрукты. Смесь из этих ингредиентов кладётся на корж из печенья или сладких крекеров. Часто добавляют приправы (ваниль, шоколад) и украшения из фруктов, например, клубники.

Основной компонент основы для чизкейка – мягкий сыр, один из продуктов функционального назначения.

Производство продуктов функционального назначения является актуальной задачей для современной пищевой промышленности, в частности молочной.

Сырная основа для чизкейка будет являться возможным вариантом полуфабриката функционального назначения, из которого каждый человек сможет приготовить в домашних условиях вкусный десерт.

В ходе работы планируется выбрать сыр для сырной основы и изучить технологию его производства, исследовать структурно-механические свойства сырной основы до и после замораживания. Основная задача нашего исследования заключается в том, чтобы исходный продукт сохранил свою структуру и свойства после размораживания.

Так как чизкейк является наиболее популярным кондитерским изделием, такой десерт, при использовании в качестве главного ингредиента – мягкого сыра, стал бы вкусным и полезным продуктом для функционального питания в рационе людей различных возрастных групп.

Автор \_\_\_\_\_ Лиференко Е.А.

Научный руководитель \_\_\_\_\_ Горшкова С.Б.

Руководитель ОП \_\_\_\_\_ Забодалова Л.А.