

Изучение структурно-механических свойств замороженной сырной основы для производства чизкейка

Автор работы: Лиференко Е.А. (Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

Научный руководитель: к.т.н., доц. Горшкова С.Б. (Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

Цель работы: изучение структурно-механических свойств замороженной сырной основы для чизкейка с увеличенным сроком хранения.

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 изучена технология производства сырной основы, исследованы её структурно-механические свойства до и после замораживания. Основная задача данного исследования заключается в том, чтобы исходный продукт сохранил свою структуру и свойства после размораживания и в процессе запекания.

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.