**Гурський Петро Васильович. Технологія паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного : Дис... канд. наук: 05.18.16 – 2008**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Гурський П.В.Технологія паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного. – Рукопис.  Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія продуктів харчування. – Харківський державний університет харчування та торгівлі Міністерства освіти та науки України, Харків, 2008.  Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технологічних режимів виробництва паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного з додаванням олії рафінованої дезодорованої.  Досліджено основні фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості білкової основи, з урахуванням яких розроблено і обґрунтовано технологію та рецептурний склад паст закусочних. Досліджено вплив основних рецептурних компонентів на параметри технологічного процесу. Визначено комплекс споживчих та технологічних властивостей паст закусочних, їх харчову цінність, умови зберігання та споживання.  Запропоновано рекомендації щодо використання паст закусочних в складі кулінарної продукції. Розроблено і затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено заходи щодо впровадження нової технології у підприємствах харчування, наведено дані економічної ефективності від впровадження паст закусочних у виробництво. | |
| |  | | --- | | В дисертаційній роботі наведено теоретичні передумови, науково обґрунтовано та експериментально підтверджено технологічні принципи створення паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного – основної білокмісткої компоненти з додаванням олії рафінованої дезодорованої як жирової компоненти та агару як структуроутворювача.  1. Проведенням аналітичних та експериментальних досліджень, моделюванням залежності процесу теплової обробки і відносного коефіцієнта якості від концентрації основ-них рецептурних компонентів із застосуванням системного підходу науково обґрунтовано і реалізовано рецептуру та технологію паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного і рекомендації щодо їх використання у складі кулінарної продукції.  2. Встановлено закономірності декальціонування і пептизації білкової основи паст заку-сочних. Підтверджено, що внесення в рецептурну суміш натрію двовуглекислого в кількості 0,4±0,1%, цитрату натрію в кількості 2±0,2% та дозрівання протягом (20…30)60 с забез-печують ступінь декальціонування білкової основи 62±2% і ступінь пептизації 63,3±1,5%, що свідчить про руйнування казеїнових міцел внаслідок іонообмінних процесів, збільшення поверхні і буферної ємності білкової основи.  3. Доведено, що активна кислотність рецептурної суміші повинна бути в межах 5,9…6,0 для забезпечення ВУЗ білкової основи до 75±2% і створення сприятливих умов для проведення теплової обробки.  4. Науково обґрунтовано концентрації основних рецептурних компонентів: сиру кисло-молочного нежирного – 40±2%; олії рафінованої дезодорованої – 25±1%; агару – 1,3±0,1%. Встановлено оптимальні параметри теплової обробки паст закусочних: t=80±20С; t=(8±2)60 с.  5. Визначено основні фізико-хімічні показники та показники безпеки нової продукції, її харчову та біологічну цінність. Встановлено, що пасти закусочні містять, %: білка – 8,7±0,2; жиру – 26,9±0,5. Пасти мають високий вміст поліненасичених жирних кислот (олеїнової С18:1цис.– 23,5%, лінолевої С18:2– 61,9%), мінеральних речовин (кальцію, фосфору, натрію). Доведено, що термін зберігання паст закусочних протягом 28 діб за температури +2…+60С не погіршує органолептичні та фізико-хімічні показники.  6. Розроблено шкалу оцінки якості паст закусочних та сформовано інтегральний показник якості. Математичним моделюванням встановлено, що в рамках парних моделей сир–олія та сир–агар за оптимальних концентрацій сиру кисломолочного нежирного 40±2,0%, олії рафінованої дезодорованої 25±1,0%, агару 1,3±0,1%, співвідношення волога/СЗМЗ 1,3 та температури теплової обробки 80±2,00С відносний коефіцієнт якості паст закусочних складає 0,94…0,96.  7. В установленому порядку розроблено та затверджено пакет нормативної і техноло-гічної документації паст закусочних та кулінарної продукції з їх використанням. Проведено комплекс організаційно-технологічних заходів із впровадження розробленої технології в закладах ресторанного господарства, молокопереробних підприємствах та в навчальний процес. Доведено економічну ефективність виробництва нової продукції, розраховано собівартість та спрогнозовано відпускну ціну – 15,56 грн за 1 кг (в цінах на 01.01.2008 р.), що на 20% менше ціни аналогу. | |