

УДК 637.5'8

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОЖНОГО СЫРА
С ДОБАВЛЕНИЕМ ЛОСОСЯ**

Д.С. Шешолко, 4 курс

Научный руководитель – **Е.А. Бодяковская**, к.в.н., доцент

Полесский государственный университет

В последние годы наблюдается рост спроса на функциональные пищевые продукты, обогащённые полезными нутриентами. Творожный сыр – это мягкий молочный продукт, получаемый путём

сбраживания молока с последующим удалением сыворотки и добавлением сливочных компонентов. Он занимает важное место в рационе благодаря высокой питательности, нежной консистенции и хорошей усвояемости. В последние годы интерес к творожному сыру возрастает в связи с развитием рынка функциональных продуктов, обогащённых пробиотиками, витаминами и минералами. Творожный сыр является популярным молочным продуктом благодаря высокой пищевой ценности и нежной консистенции [1, с. 170].

Добавление лосося, богатого омега-3 жирными кислотами, белком и витамином D, позволяет повысить биологическую активность продукта и расширить ассортимент функциональных сыров [2, с. 65].

Цель работы – разработка технологии приготовления творожного сыра с добавлением лосося.

Для приготовления опытного образца творожного сыра с добавлением лосося требуются следующие компоненты: творожная масса жирность 5–9%, свежее или слабосоленое филе лосося, стабилизаторы (камедь рожкового дерева, гуаровая камедь), соль, специи, зелень. Соотношение творожного сыра и лосося 5:1.

Технология приготовления. Творожная масса изготавливается отвариванием молока с добавлением кефира или йогурта и лимоном для свертывания. Полученный сыр без сыворотки с добавленной солью и кусочками лосося взбивается блендером до однородной массы. Для лучшей консистенции продукта добавляются сливки. Далее массу упаковывается в тару и охлаждается при температуре +3⁰С.

Результаты исследования. В результате эксперимента был получен опытный образец творожного сыра с добавлением лосося. Для определения качества данного образца были исследованы его органолептические показатели и сравнены с показателями ГОСТ 3622-2016 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию [3, с. 4]. Сравнительный анализ показателей представлен в таблице.

Таблица – Сравнительный анализ органолептических показателей опытного образца с ГОСТ 3622-2016

Показатель	Характеристики для высшего сорта творожного сыра	Допустимые отклонения	Характеристика опытного образца
Внешний вид	Однородная поверхность, без повреждений	Незначительная деформация	Поверхность однородна без повреждений
Консистенция	Мягкая, пластичная, мажущаяся	Слегка крошливая	Консистенция мягкая, легкая крошливость
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный	Незначительная неравномерность	Цвет сыра имеет розовато-оранжевый оттенок
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов	Слабый кремовый привкус	Вкус кисломолочный, присутствует приятный привкус лосося

Как видно из таблицы внешний вид и консистенция опытного образца творожного сыра с добавлением лосося соответствуют нормативу. По цвету опытный образец обладает розовато-оранжевым оттенком, который придает лосось. По вкусу и запаху присутствует приятный привкус лосося. Таким образом представленный образец творожного сыра с добавлением лосося соответствует нормативному документу ГОСТ 3622-2016 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

Заключение. В результате исследования, была разработана технология приготовления творожного сыра с добавлением лосося и получен опытный образец, который по органолептическим показателям соответствует таковым ГОСТ 3622-2016 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

Список использованных источников

1. Черезова, А. С. Оценка качества и безопасности творожных сыров / А. С. Черезова, А. А. Никонов. – Тюмень : ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», 2024. – 170 с.
2. Пономарев, С. В. Ихтиология / С. В. Пономарев, Ю. М. Баканева, Ю. В. Федоровых. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 65 с.

3. ГОСТ 3622-2016 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию : взамен
ГОСТ 3622-57 ; введ. 1969-01-07. – М. : Стандартинформ, 2009. – 4 с.