

УДК 637.1

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАМАЗКИ ИЗ ТВОРОЖНОГО  
СЫРА С ФОРЕЛЬЮ И ЗЕЛЕНЬЮ**

**М.И. Короваевич**, 4 курс

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

**Полесский государственный университет**

**Введение.** Намазка, или бутербродная паста – это пюре из готовых продуктов, соединенных и измельченных вместе. В отличие от дипа, ее следует намазывать на хлеб, крекер или овощной

брусок, поэтому по консистенции такая паста обычно более плотная. Готовят намазки из субпродуктов, мяса, рыбы, бобовых, из творога, сыра или консервов [1].

**Цель работы** разработать рецептуру приготовления намазки из творожного сыра с форелью и зеленью.

**Материалы и методы исследования.** Экспериментальная часть работы была выполнена в условиях лаборатории кафедры аквакультуры и дизайна экосреды УО «Полесский государственный университет».

Разработка оптимальной рецептуры была проведена с использованием 3 опытных образцов. Первый образец намазки включал в себя: мясо форели 200 гр, творожного сыра 100 гр – 2:1. Во втором образце соответственно мясо форели 150 гр, творожного сыра 150 гр – 1:1, в третьем образце – 1:1,5 (мясо форели 100 гр, творожного сыра 150 гр). В каждый из образцов были добавлены: зелень по 10 г, соль и специи. Был использован сыр творожный Ногеса Сливочный фирмы Савушкин продукт.

Для приготовления намазки использовали такие этапы приготовления: размораживание рыбы, очистка; промывание, удаление костей, разделка на филе, запекание рыбы. Запекали филе в духовке при температуре 180° 20-25 минут. Затем внесли сыр, зелень и специи в запеченное филе, после смешали и измельчили все продукты. В качестве зелени использовали свежий укроп.

Форель, по органолептическим показателям и качеству должна соответствовать ГОСТ 814–2019 Рыба охлажденная. Технические условия [2]

По качеству и органолептическим показателям сыр творожный должен соответствовать ГОСТ 33480-2015 Сыр творожный. Общие технические условия [3]. Контроль качества готовой продукции определялся с помощью органолептических показателей: цвет, консистенция, вкус и запах, а также оценки пищевой ценности.

**Результаты исследований.** Органолептические показатели всех образцов намазки из творожного сыра с форелью и зеленью представлены в таблице 1. Исходя из данной таблицы можно сделать вывод, что все образцы соответствуют нормативным требованиям. Первый образец намазки отличается от других более выраженным рыбным вкусом, розовым цветом и относительно мягкой консистенцией. В третьем образце был хорошо выраженный сливочный вкус, бело-розовый цвет, и нежная консистенция. Второй образец намазки получился нежной, мягкой консистенции, обладал приятным ароматным запахом, с гармоничным, насыщенным, рыбно-сливочным вкусом.

Таблица 1. – Органолептические показатели опытных образцов намазки из творожного сыра с форелью и зеленью

| Показатель   | 1 образец                                     | 2 образец                                                        | 3 образец                                     |
|--------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Вкус         | Более выраженный рыбный с привкусом зелени    | Рыбно-сливочный с привкусом зелени, вкус гармоничный, насыщенный | Более сливочный с привкусом зелени            |
| Запах        | Приятный, ароматный без посторонних включений | Приятный, ароматный без посторонних включений                    | Приятный, ароматный без посторонних включений |
| Цвет         | Розовый                                       | Нежно-розовый,                                                   | Бело-розовый                                  |
| Консистенция | Относительно мягкая, свойственная намазке     | Нежная, мягкая, свойственная намазке                             | Нежная свойственная намазке                   |

Пищевая ценность опытных образцов намазки из творожного сыра с форелью и зеленью представлена в таблице 2.

Таблица 2. – Пищевая ценность опытных образцов намазки из творожного сыра с форелью и зеленью

| Показатель   | 1 образец | 2 образец | 3 образец |
|--------------|-----------|-----------|-----------|
|              | 2:1       | 1:1       | 1:1,5     |
| Белки        | 19,29     | 16,3      | 13,5      |
| Жиры         | 14,18     | 17,2      | 20,3      |
| Углеводы     | 1,76      | 2,36      | 2,96      |
| Калорийность | 216       | 233       | 250       |

Исходя из таблицы 2, пищевая ценность опытных образцов изменяется в зависимости от количества форели и творожного сыра. Первый образец лучший по содержанию белков и отличается меньшей калорийностью. В третьем образце минимальное содержание белков, высокое содержание жиров и калорийность. Второй образец показал наилучшие результаты, т.к. имеет средние уровни по всем показателям.

**Заключение.** В результате проведенных исследований было выявлено, что самый лучший вариант соотношения форели и творожного сыра – это второй образец намазки. Он получился нежной, мягкой консистенции, обладал приятным ароматным запахом, с гармоничным, насыщенным, рыбно–сливочным вкусом. По содержанию белков, жиров и углеводов, а также по калорийности второй образец имеет оптимальные уровни.

#### **Список использованных источников**

1. Рыба в питании человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cgie.62.rospotrebnadzor.ru/content/1408/163296/>. – Дата доступа: 12.03.2026.
2. ГОСТ 814-2019. Рыба охлажденная. Технические условия : межгосударственный стандарт : издание официальное : введен в действие с 1 июля 2020 г. – Москва : Стандартиформ, 2020. – 12 с.
3. ГОСТ 33480-2015 Сыр творожный. Общие технические условия : межгосударственный стандарт : издание официальное : введен в действие с 12 ноября 2015 г. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 11 с.