

Уляна ЄГОРОВА
ЗВО спеціальності 181 Харчові технології
Наталя ШЕВЧУК
доцентка кафедри переробки продукції
тваринництва та харчових технологій, докторка філософії
Миколаївський національний аграрний університет
м.Миколаїв, Україна

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ З ДОДАВАННЯМ ЧОРНОЇ СМОРОДИНИ, ЧОРНИЦІ ТА БАЗИЛІКУ

Харчова промисловість є стратегічною галуззю економіки, яка забезпечує продовольчу безпеку, формує експортний потенціал держави та визначає якість життя населення [1]. У сучасних умовах спостерігається зростання попиту на харчові продукти з підвищеною біологічною цінністю, безпечністю та функціональністю, та, водночас війна, економічні кризи та глобальні зміни вимагають від виробників гнучкості, адаптації та впровадження інновацій [2, 3].

Окреме місце в структурі харчової промисловості займає молокопереробна галузь, яка в Україні зіштовхується з такими проблемами, як зменшення сировинної бази, скорочення виробничих потужностей, але незважаючи на це, підприємства, розташовані на неокупованих територіях, поступово відновлюють діяльність, модернізують виробництво та розробляють нові продукти [2, 4].

У цьому контексті перспективним напрямом є створення сиркових десертів з натуральними компонентами та заміниками цукру, як приклад – сирковий десерт з додаванням чорної смородини, чорниці та базиліку з заміною цукру на фруктозу, задля зниження глікемічного індексу для людей, які люблять солодкі десерти, але слідкують за рівнем цукру.

Десерт має натуральний склад: 45,6% кисломолочного сиру, 18,2% вершків, 11,4% фруктози, 7% солі, 1,4% желатину, 16% чорної смородини, 5,7% чорниці та 1,2% базиліку. Замість традиційного цукру використано фруктозу, що знижує глікемічне навантаження та розширює аудиторію споживачів.

Розроблений десерт вирізняється ніжною консистенцією, приємним смаком і натуральним ароматом, що обумовлено оптимальним підбором інгредієнтів. Крім цього, продукт має збалансовану харчову цінність – високий вміст білка за рахунок кисломолочного сиру та цінні мікронутрієнти з ягід і базиліку. Введення желатину поліпшує структуру і підвищує стабільність продукту під час зберігання. Готовий продукт є доволі ситним та поживним.

Розробка таких десертів відповідає сучасним трендам харчової галузі: створення функціональних продуктів із натуральними добавками, зниження вмісту цукру, підвищення харчової цінності та впровадження безпечних технологій відповідно до вимог систем HACCP та ISO.

Удосконалення рецептури сиркового десерту з використанням фруктози, термізованих ягід і базиліку демонструє можливості сучасної харчової промисловості щодо створення конкурентоспроможних і корисних продуктів. Розширення асортименту функціональних десертів сприятиме розвитку підприємств молочної галузі, зміцненню позицій на ринку та підвищенню довіри до української харчової продукції як усередині країни, так і за її межами.

Список використаних джерел:

1. Альхамова Г. К. Перспективи розвитку ринку сирних продуктів з функціональними властивостями. *Сучасні проблеми науки та освіти*. 2011. С. 60.
2. В умовах воєнного стану молочна галузь продовжує працювати. *Голос України*. URL: <http://www.golos.com.ua/article/359797>
3. Гарастовська А. В., Петухова О. М. Проблеми та перспективи розвитку молочної галузі України. м. Київ, 18-19 квіт. 2023. Київ, 2023. С. 19-21.
4. Гладій М. Р., Просович О. П. Сучасний стан та перспективи розвитку молочної галузі України. *Проблеми економіки та управління*. 2022. С. 20-31.