

## **СОЗДАНИЕ ТВОРОЖНЫХ СЫРКОВ ДЛЯ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Демьянец А.А., Васько В.И., Мороз А.Г.**

**Научный руководитель – Гуца Н.Ф., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Правильная организация питания имеет большое значение для развития детского организма. Нормальный рост и развитие ребенка в первую очередь, зависит от того, насколько его организм обеспечен питательными веществами. Правильное питание является основным фактором в предупреждении и лечении многих заболеваний.

Белки имеют важное значение для детей всех возрастных групп, являясь основным строительным материалом для клеток и тканей организма.

Творог характеризуется высокой пищевой ценностью, обусловленной значительным содержанием в нем белков, жиров и минеральных веществ. В то же время необходимость более эффективной переработки сыворотки способствовала более широкому применению её в качестве источника сывороточных белков. Использование сыра «Рикотта» в качестве компонента творожных сырков позволяет расширить ассортимент творожных продуктов для дошкольного и школьного питания. Кроме того, добавление сыра «Рикотта» в творожные основы способствует повышению биологической ценности продукта, что благотворно влияет на здоровье детей и всех групп населения.

Целью работы является создание творожных сырков с повышенной биологической ценностью для детей дошкольного и школьного возраста.

По результатам исследований физико-химических, микробиологических, органолептических и реологических свойств творожной смеси и творожных сырков с повышенной биологической ценностью были выбраны творожные смеси с оптимальными соотношениями продуктов (творог : рикотта). При этом замена части творога в смеси на сыр мягкий «Рикотта» позволяет обогатить продукт биологически ценными сывороточными белками и приблизить белковый состав к рекомендуемому для детей составу женского молока.

На основе полученных творожных смесей рассчитаны рецептуры и изготовлены сырки творожные 9% жирности. Доказана повышенная биологическая ценность сырков творожных за счет замены части казеина в твороге на биологически ценные сыворотные белки.