

РАЗРАБОТКА ГЛАЗИРОВАННЫХ СЫРКОВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**Самуйлич А.А., Салтыкова В.А., Елисеенко Е.В.****Научный руководитель – Павлистова Н.А., к.т.н., доцент****Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Сырок творожный глазированный – творожный десерт, изготавливаемый из творожной массы и покрытый глазурью. Глазированные творожные сырки отличаются высокой питательностью благодаря высокому содержанию белков и углеводов. Белки творога лучше усваиваются организмом, чем белки свежего молока. Традиционно в состав сырковой массы входит творог, сахар, сливочное масло, ванилин [1, 2].

Целью исследовательской работы являлось создание новых видов сырков творожных глазированных на основе натуральных сахарозаменителей для здорового питания.

Результаты исследований показали, что применение добавки Стевия BioNova в количестве 1,1 % в рецептуре сырков обеспечило оптимальный баланс сладости и текстуры творожных сырков независимо от жирности. Продукт получил умеренно сладкий вкус, мягкую консистенцию и стабильность формы на всем сроке хранения.

Внесение сукралозы (0,035 % при эквиваленте 600 единиц сладости) в рецептуру сырков не повлияло на технологический процесс. Все физико-химические параметры соответствовали нормативам, сохраняя форму, текстуру и органолептические качества изделия. Это демонстрирует перспективность использования сукралозы для создания низкокалорийных продуктов. Замена сахара на стевию, мальтодекстрин, эритрит, мальтит и палатинозу нецелесообразна, так как стевия изменяет вкусовые характеристики, а остальные заменители ухудшают формообразующую стабильность и приводят к появлению песчаности [3].

Были определены пищевая, биологическая и энергетическая ценность в сырках творожных глазированных без сахара с использованием сахарозаменителей. Исследование установило, что сырки имеют сбалансированный состав, зависящий от жирности и применяемых сахарозаменителей. Степень удовлетворения суточной потребности в 100 г продукта в среднем обеспечивают 13,18–17,70 % белков, 19,59–30,31 % жиров и 3,24–3,31 % углеводов. Низкожирные образцы богаты белком, а высокожирные – липидами, влияющими на энергетическую ценность и текстуру. Сукралоза делает углеводный состав более усвояемым, а содержание макроэлементов коррелирует с уровнем белка, хотя минералов для полного суточного покрытия не хватает.

Список использованных источников

1. Альхамова, Г. К. Перспективы развития рынка творожных продуктов с функциональными свойствами / Г. К. Альхамова // Современные проблемы науки и образования. – 2011. – № 5. – С. 60. – EDN OQDOIT.
2. Луфаренко О. Д., Козуб Ю. А. Технология производства глазированных сырков // Colloquium-journal. – Голопристанський міськрайонний центр зайнятості, 2019. – №. 2-2 (26). – С. 44-47.
3. Семенкович П. А., Лепиков Н. А. Роль сахарозаменителей в риске развития сахарного диабета 2 типа. – 2023.