

ТВОРОЖНАЯ МАССА – ЦЕННЫЙ ИСТОЧНИК ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ

Смольникова Ф.Х., канд. техн. наук

Государственный университет имени Шакарима города Семей,
г. Семей, Республика Казахстан

Творожная масса – нежное сладкое лакомство с приятным ароматом. Современные технологии позволяют обогатить продукт витаминами и минеральными веществами. Творожная масса содержит витамины группы А, Е, В, аскорбиновую и фолиевую кислоту, кальций, натрий, селен, фосфор. Творожная масса – любимый продукт для детей. Она нужна для нормального функционирования сердца, печени и почек.

Целью научно-исследовательской работы являлась разработка технологии творожной массы с использованием зерновых и растительных ингредиентов.

В качестве зернового ингредиента был использован рис отварной.

В качестве растительных ингредиентов использовались – морковное пюре, тыквенное пюре, пюре из кураги. В качестве творожной основы использовался творог «Крестьянский» 5 % жирности.

Были составлены рецептуры творожных изделий в качестве контроля использовали творожную массу с курагой. В таблице 1 приведена рецептуры творожных изделий.

Таблица 1

Рецептуры творожных изделий

Наименование сырья	Номер рецептуры			
	I	II	III	IV(контроль)
Творог «Крестьянский»5%	62,5	62,5	62,5	62,5
Сахар - песок	12,5	12,5	12,5	12,5
Морковное пюре	12,5		25	-
Рис отварной протертый		12,5	-	-
Тыквенное пюре	12,5	12,5	-	-
Пюре из кураги	-	-	-	25
Выход, кг	100	100	100	100

Полученные изделия были исследованы на органолептические показатели – таблица 2.

Таблица 2

Органолептические показатели творожных продуктов

Номер рецептуры	Вкус	Запах	Консистенция, цвет
I Творожная масса с морковным и тыквенном пюре	Кисломолочный, сладкий с привкусом внесенных наполнителей	Свежий, молочный	Слой творожной массы, слой морковного пюре, слой творожной массы, слой тыквенного пюре
II Творожная масса с рисом и тыквой	Кисломолочный, сладкий с легким привкусом наполнителя	Свежий, молочный	Однородная, гладкая, цвет светло-кремовый
III Творожная масса с морковным пюре	Кисломолочный, сладкий с привкусом	Свежий, молочный	Однородная с вкраплениями моркови, цвет светло-оранжевый
IV Творожная масса с курагой	Кисломолочный, сладкий с привкусом	Свежий, молочный	Однородная с вкраплениями кураги.

Таблица 3

Физико-химические показатели творожной массы

Номер рецептуры	Массовая доля влаги	РН
I Творожная масса с морковным и тыквенном пюре	79%	4,02
II Творожная масса с рисом и тыквой	72%	4,02
III Творожная масса с морковным пюре	65%	4,02
IV Творожная масса с курагой	63%	3,7

Оценка органолептических показателей позволила сделать вывод, что наилучшие органолептические показатели продукта были в рецептуре II.

Пищевая и энергетическая ценность творожной массы с рисом и тыквой приведена в таблице 4.

Таблица 4

Пищевая и энергетическая ценность творожной массы с рисом и тыквой

Показатели	Значение показателя
Массовая доля жира	5 %
Массовая доля белка	9,8 %
Массовая доля углеводов	25 %
Энергетическая ценность	228 ккал

Дальнейшая научно-исследовательская работа позволит усовершенствовать состав творожной массы.

Особенности творожная массы в том, что она позволяет обеспечить суточную потребность в витамине А, сильном антиоксиданте, который замедляет старение клеток и помогает организму человека бороться с вирусами и инфекциями [1]. Кроме того, в творожной массе значительное количество витаминов группы В, которые поддерживают эмоциональное здоровье.

Литература

1. Галимова А., Смольникова Ф.Х., Абишев Б.Ш., Тулеубекова Г.К. Состояние здоровья населения Казахстан и развитие функционального питания // Кузбас: образование, наука, инновации: сборник матер. Инновационного конвента (22-23 ноября 2012 г.). – Новокузнецк, 2014. – С. 94-97.