

**Арсеньєва Я. Ю. Т. С.**

**РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СИРНОГО ДЕСЕРТУ "СЛОНЕНЯ" З ВИКОРИСТАННЯМ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ "МАГНЕТОФУД"**

З метою розробки рецептури сирного десерту "Слоненя" з урахуванням функціонально-технологічних властивостей харчової добавки "Магнетофуд" у якості об'єктів досліджень використовували модельні сиркові системи із різним дозуванням харчової добавки "Магнетофуд". Добавку "Магнетофуд" вводили в сухому вигляді при перемішуванні десерту в кількості 0,10, 0,15 та 0,20% від маси сиру. Харчова добавка "Магнетофуд" – ультратонкий порошок чорного кольору з розміром частинок  $\sim 78$  нм, має наступний хімічний склад:  $Fe_3O_4$  або  $FeO \cdot Fe_2O_3$ . Під час проведення органолептичних (за 5-ти бальною шкалою), фізико-хімічних (вміст цукрів контролювався за допомогою йодометричного методу, для визначення кислотності проб був застосований метод потенціометричного титрування) та мікробіологічних досліджень (метод мікроскопії, визначення загального мікробного забруднення та ін.) було використано загальноприйняті стандартні методики.

При розробці рецептури сирного десерту "Слоненя" було встановлено, що введення харчової добавки "Магнетофуд" значно покращує органолептичні показники, споживчі властивості та термін зберігання готового продукту. Використання добавки "Магнетофуд" в кількості 0,1%–0,2% дозволило значно уповільнити процес розкладання цукрів. В процесі дослідження доведено, що добавка "Магнетофуд" гальмує розвиток бактерій, життєдіяльність яких призводить до збільшення кислотності зразків, а, відповідно, і їх псуванню. Раціональною кількістю добавки "Магнетофуд" було обрано 0,15% до маси кисломолочного сиру. Шляхом мікроскопічних досліджень встановлено, що у присутності добавки "Магнетофуд" спостерігається значне пригнічення розвитку мікрофлори. Використання добавки в сирних десертах у кількості 0,15% від маси сиру сприяє зменшенню забрудненості готового продукту мікроорганізмами. На основі досліджень запропоновано рецептуру сирного десерту "Слоненя" з використанням харчової добавки "Магнетофуд" у кількості 0,15% від маси сиру.

**Література**

1. Вотинцев Ю. П. Изучение процесса структурообразования творожного десертного продукта (пудинга) / Ю. П. Вотинцев // Вестник Омского государственного аграрного университета, 2016. – Вып. № 2 (22). – С. 212–216.

---

Робота виконана під керівництвом доц., к. хім. н. Александрова О. В.