

<https://cyberleninka.ru/article/n/novye-funktsionalnye-pischevye-maslozhirovye-produkty-so-sbalansirovannym-zhirkislotnym-sostavom>

2. Владыкина Д. С., Ламоткин С. А., Колногоров К. П., Ильина Г. Н., Башарова А. О. Разработка купажей растительных масел со сбалансированным жирнокислотным составом // Труды БГТУ. Серия 2: Химические технологии, биотехнология, геоэкология. 2015. №4 (177). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/razrabotka-kupazhey-rastitelnyh-masel-so-sbalansirovannym-zhirkislotnym-sostavom>

3. Паршакова Л.П., Попель С. С., Кропотова Ж. С.а, Пыргарь Е. П. Технология производства растительных масел со сбалансированным жирнокислотным составом // Пищевая промышленность. 2017. №5. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/tehnologiya-proizvodstva-rastitelnyh-masel-so-sbalansirovannym-zhirkislotnym-sostavom>

УДК 637.04-07

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ АФФИНАЖА СЫРОВ

Канина Ксения Александровна, к.т.н., старший преподаватель кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», kseniya.kanina.91@mail.ru

Жижин Николай Анатольевич, к.т.н., научный сотрудник, Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности, zhizhinmoloko@mail.ru

***Аннотация:** В статье представлен обзор наиболее востребованных вкусоароматических добавок для сыроделия. Показаны способы внесения различных добавок при выработке сыров, а также применения их в аффинаже.*

***Ключевые слова:** сыр, производство сыра, вкусоароматические добавки, аффинаж.*

Сыры известны своими уникальными вкусами, ароматами и внешним видом, присущим каждому конкретному виду. За счет различного сырья придаются органолептические свойства продукту, а также из-за различных вкусоароматических добавок. [1, 2].

В технологии производства сыров традиционно используются специи для раскрытия вкусовых нот, а также приобретение специфического аромата. Специи в сыроделии используются не только при добавлении в сырный сгусток, но и для обсыпки поверхности сыра – аффинажа.

Специи и травы подвергают термической обработке для уменьшения попадания микробиологических клеток в сырный сгусток. Из информационных источников известно, что сухие травы в основном добавляются из расчета 35 г на 1 кг свежего сыра или 5-8 грамм на 10 литров молока для мягких и

полутвердых сыров [3, 4].

В сыроделии применяются различные специи и травы. Например, паприка в своем составе содержит большое количество витамина С, который стимулирует работу иммунной системы и предотвращает от простудных заболеваний [3, 4]. В сыроделии паприка вносится в сырное зерно или применяется для обсыпки непосредственно уже готового продукта.

Копченая паприка подходит для добавления в сырное казье так и для нанесения на образовавшуюся корку сыра во время аффинажа (выдержки).

Куркума специя, придающая сыру желтый цвет за счет содержания натурального красителя - куркумина. Специя имеет иммуномодулирующие свойства, такие как активизацию Т - и В-лимфоцитов, нейтрофилов, β - клеток, макрофагов и других клеток иммунной системы; предупреждение проникновения и распространения вируса путем изменения его белковой структуры; подавление активности воспалительных цитокинов — белков, переносящих информацию о воспалении от зараженных клеток к здоровым и др. [7, 8]. В сыроделии куркуму в основном вносят в сырное зерно перед прессованием или на готовую головку сыра.

Черный перец обладает антисептическими и антибактериальными свойствами [3]. Кроме того, содержит антиоксиданты в своем составе, при этом обладает желчегонными свойствами [3, 4]. Черный перец вносится непосредственно в сырное зерно перед прессованием, а также наносится на поверхность готовых сырных головок, кроме того используется для аффинажа различных видов сыров.

Мята содержит в своем составе органическое вещество, важный вторичный метаболит – ментол, который придает освежающий вкус продукту. В сыроделии мята используется в выработки сыра типа Халумми.

Пажитник (шамбала) - растение семейства бобовых. Обладает специфическим сладковатым запахом и вкусом, с горчинкой. Придает сыру сливочно-ореховый аромат.

Базилик и орегано - используются для производства вытяжных сыров типа моцарелла, а также брынза и рикотта. Добавляются, как правило, сушеные листья на этапе выкладки сырного зерна в форму, а также уже после операции формования непосредственно на сырную головку.

Тмин - имеет в своем составе различные макро- и микро-элементы, витамины группы В, аскорбиновую кислоту [3]. В сыроделии сочетается с творожными продуктами и мягкими сырами. Кроме того, его добавляют в полутвердые сыры типа Чеддера.

Кофе используется для аффинажа определенного вида сыра типа Драй Джек.

Чеснок – содержит в своем составе много функциональных и ароматических веществ и придает сырам, как правило, пряный вкус. Добавляется в сухом виде в сырную массу.

Таким образом, применение вкусоароматических веществ в сыроделии расширяет ассортимент сыров, а также способствует раскрытию более полного

аромата и вкуса сыра.

Библиографический список

1. Dublin, March 14, 2022 /PRNewswire/ Global Food Flavors Markets Report 2022-2028: Opportunities in the Use of Flavors in Functional Food Products & Emerging Economies, March 14, 2022. [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://translated.turbopages.org/proxy_u/en-ru.ru.4c3a3bcd-627beb22-4d835e30-74722d776562/https/www.yahoo.com/lifestyle/global-food-flavors-markets-report131500161.html (дата обращения 11.05.2022)
2. Николаевский В.В. Ароматерапия. Справочник. М.: Изд-во «Медицина», 2000. 349 с.
3. Химия и технологии в парфюмерно-косметической индустрии. Перев. с англ. под общ. ред. канд. биол. наук Т.В. Пучковой. СПб.: Изд-во «Профессия», 2016. 660 с., ил., табл.
4. Шатохина С. А. Научные и практические подходы к использованию дикорастущего сырья для изготовления мороженого // Проблемы и перспективы развития России: Молодежный взгляд в будущее : Сборник научных статей Всероссийской научной конференции. В 4-х томах, Курск, 17–18 окт. 2018 г. Курск: Юго-Западный государственный университет, 2018. С. 318. – ISBN 978-5-907049-99-4. 120

УДК 639.38

СОСТОЯНИЕ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ АКВАКУЛЬТУРЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ НАПОЛНЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА ОРГАНИЧЕСКИМИ ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ

Куприй Анастасия Сергеевна, аспирант кафедры управления качеством и товароведения продукции, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, a.kuprii@mail.ru

Научный руководитель - Дунченко Нина Ивановна, д.т.н., профессор, заведующая кафедрой управления качеством и товароведения продукции, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, ndunchenko@rgau-msha.ru

Аннотация: Органическое производство продуктов питания получило широкое распространение во многих странах мира. Одной из перспективных отраслей с точки зрения повышения продовольственной безопасности государства является развитие органической аквакультуры.

Ключевые слова: потребители, продукция, продовольственная безопасность, экологическая устойчивость.

С особенностями, происходящими в мировой экономике, возникают новые вопросы, связанные с обеспечением населения продуктами питания и продовольственной безопасности стран и человечества в целом. Общественная реакция, социально-экономическое и культурное состояние общества,