



Основные тенденции в производстве творожных продуктов функциональной направленности

Подготовил студент группы 71-ПЖ:

Тимонина А.В.

Научный руководитель:

Симоненкова А. П.



Цели и задачи исследований

Цель исследования: Обосновать возможность применения пюре чёрной смородины в технологии творожных продуктов функционального направления.

Задачи исследования:

- 1) Проанализировать основные научные разработки и тренды в производстве творожных продуктов функционального направления;
- 2) Изучить химический состав и пищевую ценность пюре из чёрной смородины, обосновать возможность применения пюре из черной смородины в технологии крема творожного;
- 3) Разработать рецептуру и технологию крема творожного функциональной направленности;
- 4) Провести комплексную оценку продукта.



Пищевая и биологическая ценность чёрной смородины

Витамины и минералы	Содержание в 100 граммах продукта, г
Na	0,021
K	0,275
Ca	0,036
Mg	0,017
P	0,033
Fe	0,0003
B1	0,00001
B2	0,00003
PP	0,0002
C	0,025

Общая характеристика сортов черной смородины

«Белорусская сладкая» – зимостойкий сорт, среднего срока созревания, ягоды крупные округло-овальные, чёрные, блестящие, сладкие, высоковитаминные массой 1-1,2 гр.

«Голубка» – зимостойкий, раннеспелый, скороплодный, ягоды ровные 0,6 гр., чёрные, с сизым восковым налётом, кожица тонкая. *Сорт технического назначения.*

«Загадка» – самоплодный сорт, зимостойкий, среднего срока созревания. Ягоды крупные 1,2 гр., насыщенного вкуса.

«Лунная» – урожайный сорт, зимостойкий, раннего срока созревания. Ягоды крупные, блестящие, чёрные. *Пригодны для технической переработки.*



Разработка рецептуры и технологии крема творожного функциональной направленности

Рецептурные ингредиенты	Модельная композиция 1	Модельная композиция 2	Модельная композиция 3
Творог, 2 %-ной жирности	43	40	37
Сливки, 20 %-ной жирности	40	36	31
Пюре из черной смородины	10	15	20
Сахар-песок	5	7	10

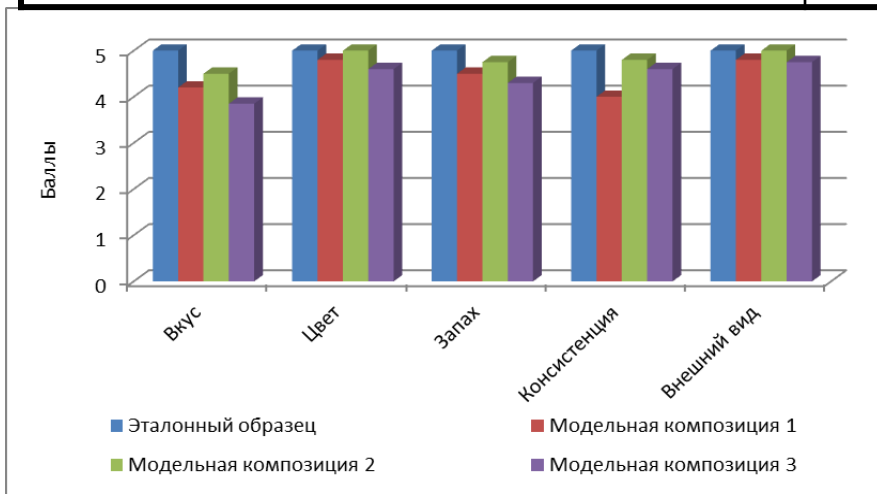


Рисунок 1 – Органолептическая оценка качества модельных композиций крема

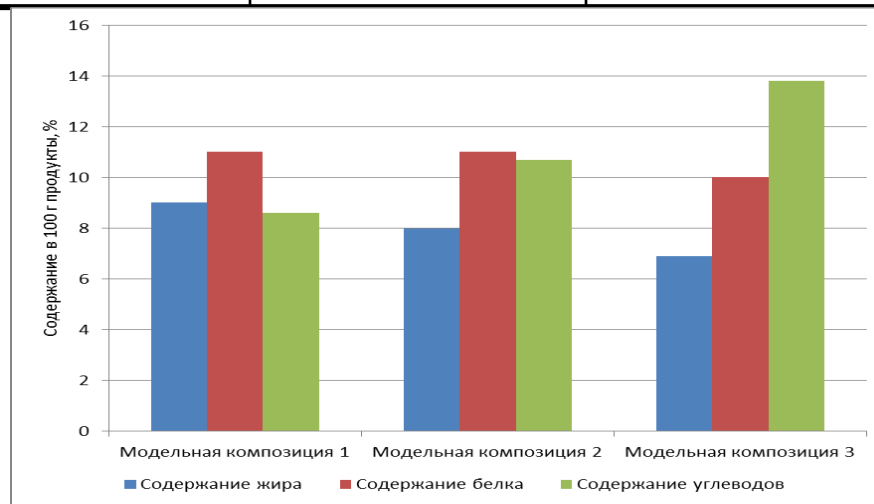


Рисунок 2 – Содержание основных компонентов в модельных композициях



Разработка рецептуры и технологии крема творожного функциональной направленности

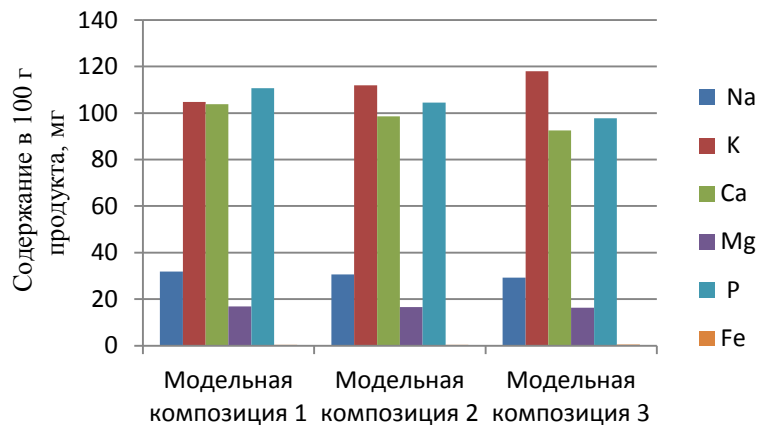


Рисунок 3 – Содержание микроэлементов в модельных композициях

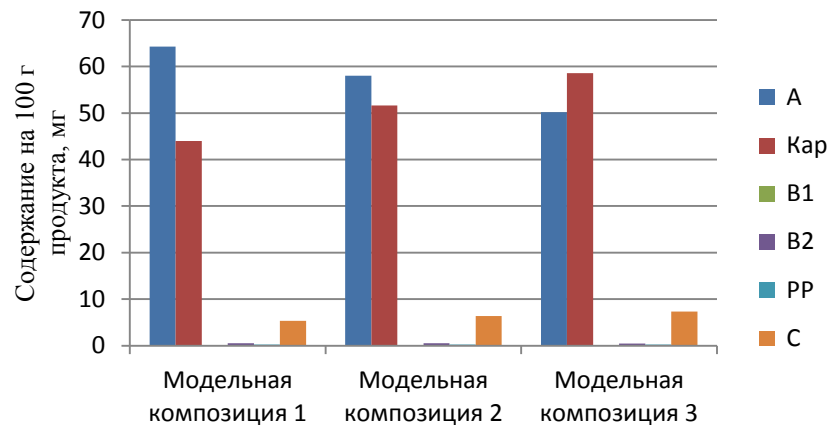
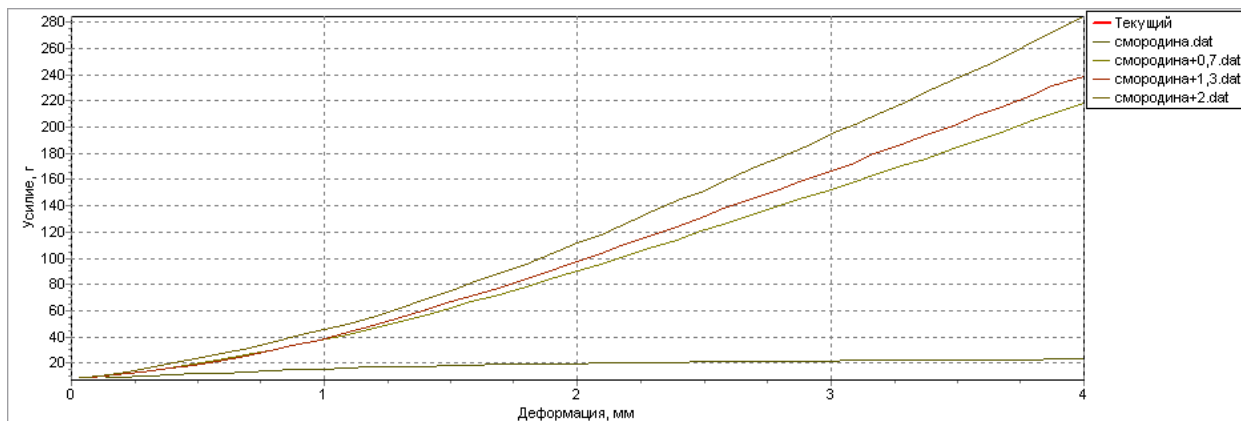


Рисунок 4 – Содержание витаминов в модельных композициях



Образец 1 – крем творожный без желатина (контроль)

Образец 2 – крем творожный с содержанием желатина 0,7 %

Образец 3 – крем творожный с содержанием желатина 1,3 %

Образец 4 – крем творожный с содержанием желатина 2 %