

ГЛАЗИРОВАННЫЕ ТВОРОЖНЫЕ СЫРКИ Glazed curd snacks

В. С. Шерстнева, студент

О. П. Неверова, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

В данной статье рассматривается технология производства глазированных творожных сырков. В статье также изучены и приведены органолептические и физико-химические показатели творожных глазированных сырков в соответствии с ГОСТ 33927-2016. Сырки творожные глазированные. Актуальность выбора данной темы заключается в том, что творог и творожные продукты являются непосредственно неотъемлемой частью пищевого рациона каждого.

Ключевые слова: творог, творожные продукты, творожные сырки, глазированные сырки, технологии производства, сырковая линия ЛГС, здоровое питание.

Summary

This article discusses the production technologies of glazed cottage cheese curds. The article also studies and presents the organoleptic and physico-chemical parameters of glazed curd curds in accordance with GOST 33927-2016. Glazed curd curds. The relevance of choosing this topic lies in the fact that cottage cheese and cottage cheese products are directly an integral part of everyone's diet.

Keywords: cottage cheese, cottage cheese products, cottage cheese curds, glazed curds, production technologies, cheese line LGS, healthy nutrition.

В XXI веке все большее количество людей начинают заботиться о своем здоровье, и конечно же начинают следить за тем, какие продукты они употребляют. Все больше людей отдают предпочтение здоровому питанию, в состав которых, конечно же, относятся всеми любимые молочные продукты. К молочным продуктам непосредственно можно отнести творог и творожные изделия соответственно.

На сегодняшний день творог считается непосредственно одним из полезных кисломолочных продуктов [3]. А также не стоит забывать и про его полезные свойства, которые объясняются в какой-то степени непосредственно технологией производства данного продукта питания. Во всяком случае, при производстве творога из коровьего молока из него выделяются легкоусвояемые белки и молочные жиры, которые как мы все знаем, являются очень ценным компонентом коровьего молока.

Сам же творог таит в себе в высоком количестве такие вещества как кальций и фосфор, и именно благодаря данным веществам в нем он способен оказывать помощь организму при формировании костной системы, укрепляя соответственно кости, суставы и, конечно же, зубы.

Далее поговорим о таком творожном продукте как глазированные творожные сырки, которые производятся непосредственно из творога, с добавлением различных видов наполнителей и покрыты шоколадной глазурью. Творожные сырки так же отличаются своими полез-

ными качествами, к одному из которых можно отнести высокое содержание белков и соответственно углеводов. Стоит отметить, что белки творога и соответственно творожных продуктов усваиваются организмом намного лучше, чем, к примеру, белки свежего коровьего молока[4].

Если же говорить о глазированных творожных сырках, то в настоящее время они представляют собой творожную массу, которая сверху покрыта шоколадной глазурью. Ассортимент данного продукта очень разнообразен. Современные производители предлагают потребителю достаточно большой ассортимент сырков, различных видов, с различными наполнителями (или же без наполнителей), и, конечно же, в различных видах глазури. Чаще всего можно услышать, что глазированные творожные сырки являются аналогом шоколадных конфет в рационе питания человека, в силу того что они соответственно будут намного полезнее.

На предприятиях при производстве творожных глазированных сырков используется «Сырковая линия ЛГС» предназначенная для производства творожных глазированных сырков различной формы[2], с начинкой или без нее, которая включает в себя такое оборудование как:

1. Вымешиватель творожной массы, который предназначен для перемешивания творога, масляных и сырных масс.
2. Формующая машина, предназначенная для формирования сырков определенного размера и веса из творожной массы одного или одновременно двух видов.
3. Глазировочный автомат, предназначенный для нанесения глазури.
4. Камера охлаждения творожной массы, предназначенная для охлаждения творога на предприятиях молочной промышленности.

Производство глазированных творожных сырков на молочных предприятиях начинается с приемки сырья (творога), творог обрабатывается и прессуется с целью избавления от лишней влаги и отправляется в фаршемешалку. На данном этапе происходит закладка всех необходимых ингредиентов (компоненты перемешиваются в течении примерно 5-10 минут)[7]. Далее по линии творог поступает в бункер формировочного аппарата в котором соответственно происходит формирование продукта (творожного сырка) и по транспортеру передвигается в глазировочную машину, где продукт покрывается глазурью со всех сторон равномерно. После этого продукт подается по транспортеру в камеру охлаждения, где при температуре около $+/-1$ градус глазурь застывает. Соответственно дальше готовый продукт поступает на упаковку и дальнейшую реализацию[5]. Не стоит забывать и про сроки годности продукта. Хранить сырки необходимо при температуре от $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 10 суток, а при температуре не выше -18°C не более 90 суток. Исключениями в изменениях срока годности может зависеть от особенностей тех.процесса производства, а также от сырья и упаковочных материалов.

Готовый продукт должен соответствовать как органолептическим, так и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТ 33927-2016. Сырки творожные глазированные[1].

Органолептические и физико-химические показатели в предоставлены для рассмотрения в таблице 1 и в таблице 2.

Таблица 1

Органолептическая характеристика по ГОСТ 33927-2016

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Форма продукта различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная, шарообразная или другие фигурные формы), ненарушенная. Поверхность продукта должна быть равномерно покрыта глазурью. На основании продукта допускается просвечивание творожной массы от оттисков сетки для глазури и транспортной ленты. Поверхность глазури - гладкая, блестящая или матовая, не липнущая к упаковочному материалу. Для замороженного продукта после размораживания допускается наличие на поверхности глазури капелек влаги
Вкус и запах	Для творожной массы - чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов и/или пищевых добавок, витаминов. Для глазури - со вкусом и запахом применяемых пищевых продуктов, ароматизаторов, без постороннего вкуса и запаха
Консистенция	Нежная, однородная, в меру плотная, с наличием внесенных пищевых продуктов (орехов, шоколадной крошки, цукатов и др.). Для продукта с массовой долей жира не более 10,0% допускается легкая мучнистость. Глазурь твердая или слегка пластичная, однородная, некрошащаяся
Цвет	Для творожной массы - белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом внесенных мелкодисперсных пищевых продуктов и/или пищевых добавок (какао, красителей и др.), витаминов; для глазури - в зависимости от вида используемой глазури

Таблица 2

Физико-химические показатели продукта в соответствии ГОСТ 33927-2016

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %	От 5,0 до 26,0 включ.
Массовая доля влаги, %	От 33,0 до 55,0 включ.
Кислотность, °Т	От 160,0 до 220,0 включ.
Массовая доля сахарозы, %	От 22,0 до 30,0 включ.
Фосфатаза	Отсутствие
Температура при выпуске с предприятия, °С -охлажденного -замороженного	4±2 Не выше минус 18

Вывод

Исходя из проделанной нами работы мы разобрали полезные свойства творога и творожного продукта на примере творожного глазированного сырка. Рассмотрели технологический процесс производства глазированных сырков и ознакомлением оборудования на линии. И

соответственно ознакомились с органолептическими и физико-химическими показателями в соответствии с ГОСТ 33927-2016.

Актуальность такой темы как глазированные творожные сырки заключается в том, что данный творожный продукт является частью рациона многих потребителей, а больше всего они популярны среди детей. Глазированные сырки отлично подходят как в качестве полезного перекуса, так и в дополнение к завтраку[6].

Библиографический список

1. ГОСТ 33927-2016. Сырки творожные глазированные.
2. Буянова И. В. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. Кемерово: КемГУ, 2004. 116 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4625> (дата обращения: 01.11.2021).
3. Буянова И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учебное пособие. 2-е изд. Кемерово: КемГУ, 2017. 160 с.
4. Гневанова С. О., Брянцев А. Ю., Пелевина А. И., Прошутинская Ю. С., Неверова О. П. Технология производства «творога-дм» // Молодежь и наука. 2016. № 12. С. 37.
5. Kankare V., Antila V., Vaatainen H. et al. The effect of calcium salts of fatty acids added to the feed of dairy cows on the fatty acids composition of milk fat // Meijeritietell. 2017. V. 47. № 1. P. 1-19.
6. Кремешков А. Ю., Неверова О. П. Анализ технологии производства творожного сыра «шевре» из козьего молока // Молодежь и наука. 2018. № 4. С. 65.
7. Пономарев А. Н. Использование стабилизирующих белковых ингредиентов в производстве бессывороточного творожного продукта [Электронный ресурс] / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. Г. Коротков // Известия вузов. Пищевая технология. 2015. № 1. С. 35-37. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/297736> (дата обращения: 01.11.2021).