

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ГЛАЗИРОВАННОГО ТВОРОЖНОГО СЫРКА С ШОКОЛАДНОЙ СТРУЖКОЙ

Technology of production of glazed curd cheese with chocolate chips

М. А. Куклинов, студент

О. П. Неверова, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. Г. Скворцова, кандидат экономических наук, доцент

Аннотация

Одним из всеми любимых продуктов на сегодняшний день является творог, и соответственно изделия изготавливаемые из него. Творожные изделия являются универсальными продуктами питания. Как, например творожные глазированные сырки, которые отличаются своими полезными качествами и большим ассортиментом. В данной статье мы рассмотрим технологию производства глазированного творожного сырка с шоколадной стружкой.

Ключевые слова: творог, творожные изделия, глазированные творожный сырок, технология производства, здоровое питания, сырковая линия ЛГС.

Summary

One of everyone's favorite products today is cottage cheese, and, accordingly, products made from it. Cottage cheese products are universal food products. Like, for example, glazed cheese curds, which are distinguished by their useful qualities and a large assortment. In this article we will consider the technology of production of glazed curd cheese with chocolate chips.

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

На сегодняшний день все больше людей отдают свое предпочтение здоровому питанию. Особую роль в здоровом рационе питания играют молочные и кисломолочные продукты питания. Одним из всеми любимых продуктов на сегодняшний день является творог, и соответственно изделия изготавливаемые из него. Творог таит в себе множество полезных для человеческого организма полезных веществ. Творожные изделия являются универсальными продуктами питания. Как, например творожные глазированные сырки, которые отличаются своими полезными качествами и большим ассортиментом [7].

Творожные глазированные сырки – продукт, изготовленный из творога, который сверху покрыт шоколадом или карамелью, данный продукт является вкусным и полезным десертом для перекуса взрослых и детей. Данный продукт пользуется популярностью у людей разного возраста за счет большого ассортимента.

Творожные сырки имеют высокую энергетическую, в них содержится большое количество белков и углеводов, при этом процент жирности у них может варьироваться от 0,8 до 25%, уровень влажности от 60 до 32%.

В ходе изучения ассортимента выпускаемых глазированных творожных сырков, несмотря на большое его разнообразие, нами было отмечено, что на прилавках не имеется глазирован-

ных творожных сырков с шоколадной стружкой, которые вероятнее всего пришлись бы многим по вкусу [4].

Технология производства глазированных творожных сырков постоянно развивается и совершенствуется, вкусовая палитра глазированных творожных сырков обновляется довольно часто, в силу этого введение такого продукта, как глазированный творожный сырок с шоколадной стружкой вероятнее всего будет востребованным среди покупателей.

Цель работы:

Изучить и описать рецептуру глазированного творожного сырка с шоколадной стружкой, технологию его производства, а так же выяснить заинтересует ли покупателей данный продукт.

Задачи:

- Изучить пользу шоколадной стружки в продукте.
- Составить рецептуру глазированного творожного сырка с шоколадной стружкой.
- Провести опрос о заинтересованности населения в данном продукте.

Исследование шоколадной стружки

Шоколадная стружка является не только одним из возможных простейших и популярных украшений в кондитерском деле, но и является отличным наполнителем всевозможных сладких десертов, вне зависимости от того будь это выпечка или как в нашем случае творожное изделие.

Данный продукт в основе которого находится масла какао обладает не только наиприятнейшим вкусом и ароматом, который притягивает не только детей, но и взрослых, но и является прекрасным средством для поднятия настроения. Так же к большому плюсу шоколадной стружке стоит отнести и его большой срок хранения, продукт необходимо хранить в холодильнике в закрытой таре тогда срок его хранения может достигать до 1 года.

Если же говорить о пользе шоколадной стружке в продуктах, то можно выделить следующее:

Во всеми нами любимой шоколадной стружке содержатся такие вещества, которые непосредственно стимулируют выработку серотонина. Они помогают справиться человеку со стрессом, улучшают и поднимают настроение, активизируют не только кровоток, но и работу мозга, а также препятствуют развитию возможных онкологических заболеваний и старению организма.

Стоит отметить, что шоколад и соответственно шоколадная стружка полностью противопоказана при индивидуальной их непереносимости, категорически запрещена людям с сахарным диабетом, повышенной кислотностью желудка и атеросклерозе.

Таблица 1

Пищевая ценность шоколадной стружки на 100 грамм

Пищевая ценность на 100 грамм	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Шоколадная стружка	518 ккал.	5 г	30.3 г	51.8 г

Рецептура глазированного творожного сырка с шоколадной стружкой

Творожные глазированные сырки – продукт, изготовленный из творога, который сверху покрыт шоколадом или карамелью, данный продукт является вкусным и полезным десертом для

перекуса взрослых и детей. Глазированные сырки изготавливают только строго из качественного творога, который соответственно был произведен из доброкачественного молока [3].

Творожные глазированные сырки производят и выпускают разной формы от цилиндрической до шарообразной. Поверхность творожного глазированного сырка покрыта стабилизированным шоколадом или глазурью. Упаковку для данного продукта изготавливают из плотного качественного материала, которая плотно прилегает к продукту. Творожные сырки имеют высокую энергетическую, в них содержится большое количество белков и углеводов [2].

Таблица 2

Рецептура глазированного творожного сырка с шоколадной стружкой

Компонент	Масса, кг
Творог	500,10 кг
Сахар-песок	200,48 кг
Масло сливочное	102,97 кг
Шоколадная стружка	2,25 кг
Шоколадная глазурь	194,2 кг
Выход:	1000 кг

Технология производства глазированного творожного сырка с шоколадной стружкой

Технология производства глазированного творожного сырка с шоколадной стружкой практически не чем не отличается от стандартной технологии производства любого другого глазированного творожного сырка с другим наполнителем [5].

Прежде всего, уже подготовленный, обработанный и соответственно охлажденный творог закладывается в вымешиватель творожной массы, где творог тщательно перемешивается. После тщательного вымешивания в творог добавляются непосредственно все необходимые ингредиенты, которые так же перед закладкой необходимо подготовить для дальнейшего их использования [1].

К основным ингредиентам закладываемым на этом этапе производства следует отнести сахар-песок и сливочное масло, а так же дополнительные компоненты такие как ванилин, какао-порошок, кокосовая стружка, шоколадная стружка и так далее. Таким образом именно на этом этапе производства необходимо закладывать в уже подготовленную тщательно перемешанную творожную массу шоколадную стружку[6].

После закладки всех необходимых ингредиентов творожную массу необходимо снова тщательно перемешать приблизительно около пяти или десяти минут.

Далее тщательно перемешанную готовую смесь необходимо оставить охлаждаться при температуре 9°C, после чего готовую смесь направляют в бункер формировочного автомата, где соответственно и происходит формировка творожного глазированного сырка, а также при необходимости внесение таких наполнителей как варенная сгущенка, фруктовые наполнители и так далее. После чего сформированные творожные сырки на сырковой линии ЛГС автоматически нарезаются на части, масса которых должна составлять 40 грамм[8].

Соответственно после данного этапа производства сформированный сырки с помощью установленного на сырковой линии ЛГС транспортера плавно передвигаются в аппарат в котором подвергаются глазированию как сверху, так и снизу. Для равномерного нанесения шоколадная стружка непосредственно должна быть разогрета до температура 35-40°C (лишняя

глазурь удаляется с сырков с помощью струи теплого воздуха). Далее сыркам так же необходимо охладиться при температуре от -1 до +1°C (глазурь должна полностью застыть).

Таким образом, завершающим этапом производства сырков является их непосредственная упаковка и маркировка. Упаковка готового продукта, а так же их маркировка должна строго соответствовать всем предъявляемым к ней требованиям и отвечать им. Хранение готовой продукции совершается при температуре не более 8°C.

Опрос о заинтересованности населения в данном продукте

В ходе написания данной статьи нами был проведен опрос о заинтересованности населения в данном продукте. Результаты опроса предоставлены для вашего изучения в таблице 3.

Таблица 3

Результаты опроса

Вопрос	Да	Нет	Возможно
Часто ли вы едите глазированные творожные сырки?	29,7%	64,9%	5,4%
Попробовали бы вы глазированный творожный сырок с шоколадной стружкой?	70,3%	24,3%	5,4%
Хотели бы вы, чтобы такие сырки появились в магазинах?	69,4%	5,6%	25%
Будут ли данные сырки пользоваться высоким спросом среди потребителей?	24,3%	2,7%	73%
Посоветуете ли вы глазированный творожный сырок с шоколадной стружкой своим знакомым?	43,2%	5,4%	51,4%

Таким образом, на основании полученных нами результатов опроса можно сделать следующие выводы о том, что из 100% опрошенных 67,9% не употребляют в пищу глазированные творожные сырки, при этом 70,3 % все же готовы попробовать наши глазированные творожные сырки с шоколадной стружкой даже не смотря на то что на сегодняшний день они их не едят.

Так же 69,4 % опрошенных поделились своим мнением о том, что они бы хотели, чтобы данный вид глазированного творожного сырка поступал на прилавки магазинов, 73% опрошенных считают, что вероятнее всего данные сырки будут пользоваться спросом среди потребителей, а 43,2 % опрошенных посоветовали бы наши сырки своим знакомым. Потенциальные покупатели были заинтересованы в нашем продукте на 70,3%.

Вывод

Исходя из проведенных нами исследований о пользе глазированных творожных сырков и шоколадной стружки, высчитав наиболее актуальную рецептуру для производства глазированного творожного сырка с шоколадной стружкой, а также проведя опрос среди населения можно сделать вывод о том, что на сегодняшний день потребители готовы попробовать новый вид глазированного сырка, даже не смотря на то, что на сегодняшний день они не употребляют их в пищу.

Библиографический список

1. Бухатарева Г. В. Производство молока и молочных продуктов / Г. Н. Бухатарева, Т. П. Ильенко-Петровская, Г. В. Твердохлеб. М., 2016. 341 с.
2. ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». М.: Стандартиформ, 2013.

3. ГОСТ 33927-2016. Сырки творожные глазированные.
4. *Красникова Л. В.* Анализ рынка производства творожных сырков в мире [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. В. Красникова, В. В. Маркелова. СПб., 2016. 78 с.
5. *Кремешков А. Ю., Неверова О. П.* Анализ технологии производства творожного сыра «шевре» из козьего молока // Молодежь и наука. 2018. № 4. С. 65.
6. *Кунижев С. М., Шуваев В. А.* Новые технологии в производстве молочных продуктов. М.: ДеЛиПринт, 2016. 316 с.
7. *Неверова О. П., Шерстнева В. С.* Глазированные творожные сырки // Молодежь и наука.. 2021.
8. *Никифорова Т. А.* Оборудование для предприятий по производству творожных сырков: учебное пособие/ Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, С. Г. Пономарев; Оренбургский гос. ун-т. Оренбург: ОГУ, 2016. 131 с.