



# ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

## РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ТВЕРДОГО СИРУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

### Призначення та сфера застосування

Робота присвячена науковому обґрунтуванню і розробці технології твердого біфідовмісного сиру, який пресують, з низькою температурою другого нагрівання та підвищеним рівнем молочнокислого бродіння з використанням заквашувальних композицій з біфідо- і лактобактерій.

### Основні характеристики, суть розробки

Розроблено склад заквашувальних композицій зі змішаних культур лактобактерій у складі закваски *FD DVS DCC-250* та монокультур/змішаних культур біфідобактерій у складі закваски *FD DVS Bb-12* у присутності фруктози як біфідогенного фактора для виробництва твердих сирів функціонального призначення. Обґрунтована доцільність використання високотемпературного режиму теплового оброблення нормалізованої суміші при виробництві твердих сирів функціонального призначення з метою підвищення ефективності пастеризації, виходу і біологічної цінності цільового продукту.

### Порівняння зі світовими аналогами, основні переваги розробки

Експериментально доведено і науково обґрунтовано скорочення тривалості процесу соління до  $15 \pm 1$  год (2...2,5 доби – для традиційного виду сиру) та визрівання твердого сиру функціонального призначення до  $30 \pm 2$  діб (45–60 діб – для традиційного виду сиру), за рахунок використання біфідобактерій у складі заквашувальних композицій. Медико-біологічними дослідженнями доведено доцільність та перспективність використання розробленого цільового продукту як функціонального, який володіє пробіотичною та гепапротекторною дією. В Україні аналогів немає.

### Стан охорони інтелектуальної власності

Отримано патент на винахід та на корисну модель.

### Затребуваність на ринку

Ринок збуту створеного продукту широкий, оскільки на дисбактеріоз в Україні хворіє близько 75...90 % дорослого населення.

### Стан готовності розробки

Розроблено рецептуру, технологію і нормативну документацію на виробництво твердого сиру функціонального призначення, проведено промислову апробацію розробленої технології. Експериментально доведено можливість виробництва біфідовмісного сиру без здійснення реконструкції діючих сироробних підприємств на ТОВ «Агроком» (м. Ананьїв Одеської обл.).



Твердий сичужний сир функціонального призначення

Відділ нормативно-технічного забезпечення та метрології

65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112,

e-mail [наука@onaft.edu.ua](mailto:наука@onaft.edu.ua) (для Данилової О.І.)

<http://www.onaft.edu.ua>

тел./факс: +38 (048) 724-28-75, +38(048)712-41-30