

УДК 65.55.37

## **СТВОРЕННЯ БАЗИ ДАНИХ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У ТЕХНОЛОГІЇ СИРІВ**

**Л.Р. АЛЬТЕМІРОВА<sup>1\*</sup>, А.П. БЄЛІНСЬКА<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> студент кафедри органічного синтезу і нанотехнологій, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

<sup>2</sup> доцент кафедри органічного синтезу і нанотехнологій, канд. техн. наук, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

\*email: lualte15@gmail.com

Сир є одним з тих натуральних продуктів, які готувала людина ще в далекій давнині. Його цінували в усі часи, і як продукт на кожен день, і як приналежність вишуканої трапези. Це повноцінний поживний продукт, готовий до вживання, який необхідний для збалансованого харчування в будь-якому віці. Постійне вживання в їжу різних сортів забезпечує організм всіма необхідними поживними елементами. До складу входять білки, молочний жир, вітаміни. Близько 3 % маси сиру припадає на мінеральні речовини [1].

В основі виробництва сирів лежить ферментативно-мікробіологічний процес. Важливу роль у процесі виготовлення сиру відіграють особливості обробки молока і харчові добавки, які використовуються на певних стадіях виробництва. Так, в процесі сепарування існує багато моментів, від яких залежить кінцевий результат – вид одержуваного сиру: для одних сортів молоко підігрівається, а інші готуються при кімнатній температурі. Після відділення сироватки сирна маса піддається подальшій обробці: їй надають форму, солять, сушать, миють і потім витримують. Для кожного сиру – своя особлива технологія [2].

Метою даного дослідження є створення бази даних харчових добавок, що використовуються в сирній промисловості. Отримано інформацію про значну кількість харчових добавок, створено базу з їх докладним описом: їх клас; хімічний склад і структура; біологічні та технологічні функції в технології сиру. Наприклад, барвники в сирній промисловості колірну гамму мають невелику. Використовуються в основному три групи барвників: жовтий, червоний, зелений. До жовтих ми відносимо: жовтий хіноліновий, жовтий "Сонячний захід", каротини, аннато. Червоні: азорубін, карміни, антоціани. І до відтінків зеленого – зелений S. Барвники використовуються в своїй більшості тільки в плавлених сирах, зрідка групу жовтих барвників додають в інші сири. Надана інформація про підприємства України, які виробляють ці харчові добавки, а також орієнтовна вартість кожної харчової добавки.

### **Список літератури:**

1. *Капрельяни, Л.В.* Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології / *Л.В. Капрельяни, А.П. Петросьяни.* – Одеса: Друк. – 2011. – 269 с.
2. *Кузнецов, В.В.* Справочник технолога молочного виробництва. Технологія и рецептури. Том 3. Сыры / *В.В. Кузнецов, Г.Г. Шилер.* – СПб.: ГИОРД. – 2003. – 512 с.