

РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА, ИМИТИРУЮЩЕГО СЫР, НА ОСНОВЕ НУТОВОЙ МУКИ

Н.И. Мячикова, канд. техн. наук, доцент, Е.Б. Цурупа, магистрант
ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», Белгород

Сыр пользуется большой популярностью у потребителей, о чем свидетельствуют результаты отчетов в отрасли. Однако, сыр, как и сырный продукт, которые относятся к молочносодержащим продуктам, являются продуктами, которые не могут использовать в своем питании веганы и люди, страдающие лактазной недостаточностью. В связи с этим в последнее время идет активное развитие рынка растительных продуктов.

Растительный сыр – это продукт, по внешнему виду и вкусовым качествам похожий на различные традиционные сыры из коровьего или другого молока, но не содержащий молочного белка, жира и других животных ингредиентов. До недавнего времени единственным вариантом такого растительного сыра был тофу – сыр из соевого молока. Основным рецептурным компонентом этого сыра являются соевые бобы или соевая мука, которые, однако, могут быть получены из генетически модифицированной сои, что не всегда приветствуется потребителями.

Одним из перспективных видов сырья для разработки такого рода продуктов является продукт переработки бобов нута – нутовая мука, которая обладает рядом полезных свойств. В 100 г нутовой муки содержится до 20 г белка, 3-5 г жиров и 50-60 г углеводов. Белки нута по биологической ценности могут заменить животные белки, поскольку являются источником незаменимых аминокислот, в частности метионина, лизина и триптофана. Еще одна особенность нута – отсутствие глютена.

В связи с этим приобретает актуальность разработка рецептуры и технологии продукта, имитирующего сыр, на основе нутовой муки. Основными рецептурными компонентами разрабатываемого продукта являются мука нутовая, напиток овсяный классический лайт и дрожжи пищевые. В качестве вкусовых компонентов используются различные специи.

Мука нутовая в составе разрабатываемого продукта является источником белков, углеводов и пищевых волокон. Напиток овсяный классический лайт 1,5 % жирности «Nemoloko», в первую очередь, является источником пищевых волокон. Дрожжи пищевые – это дезактивированные, но не разрушенные дрожжи, которые способствуют формированию специфического вкуса разрабатываемого продукта и обогащают его макро- и микронутриентами. Благодаря этому факту, их часто относят к категории *superfood*.

Готовый продукт имеет однородную умеренно эластичную консистенцию, пряный, в меру соленый, с привкусом нута и сыра вкус, цвет – желтый с вкраплениями специй.

Продукт, имитирующий сыр, на основе нутовой муки рекомендуется для веганов и людей, у которых присутствует лактазная недостаточность.