

Научная статья

УДК 637.146

EDN YQRPUS

<https://doi.org/10.22450/978-5-9642-0602-6-179-184>

**Исследование влияния растительных добавок  
на качественные характеристики творожного мусса**

**Татьяна Леонидовна Горелкина**, старший преподаватель  
Дальневосточный государственный аграрный университет  
Амурская область, Благовещенск, Россия, [gorelkina-tatyana@mail.ru](mailto:gorelkina-tatyana@mail.ru)

**Аннотация.** В статье представлены результаты исследований по разработке рецептуры и технологии приготовления творожного мусса. Проведен анализ влияния вносимых функциональных ингредиентов на качественные характеристики продукта.

**Ключевые слова:** творожный мусс, растительные добавки, расторопша, стевия, показатели качества

**Для цитирования:** Горелкина Т. Л. Исследование влияния растительных добавок на качественные характеристики творожного мусса // Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития : материалы всерос. науч.-практ. конф. (Благовещенск, 16–17 апреля 2025 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2025. С. 179–184.

Original article

**Investigation of the effect of herbal additives  
on the quality characteristics of cottage cheese mousse**

**Tatiana L. Gorelkina**, Senior Lecturer  
Far Eastern State Agrarian University, Amur region, Blagoveshchensk, Russia  
[gorelkina-tatyana@mail.ru](mailto:gorelkina-tatyana@mail.ru)

**Abstract.** This article presents the results of research on the development of a recipe and technology for making cottage cheese mousse. The analysis of the effect of the introduced functional ingredients on the qualitative characteristics of the product is carried out.

**Keywords:** cottage cheese mousse, plant additives, milk thistle, stevia, quality indicators

**For citation:** Gorelkina T. L. Investigation of the effect of herbal additives on the quality characteristics of cottage cheese mousse. Proceedings from Agro-industrial complex: problems and prospects of development: *Vserossiiskaya nauchno-*

---

*prakticheskaya konferentsiya. (PP. 179–184), Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyi gosudarstvennyi agrarnyi universitet, 2025 (in Russ.).*

**Введение.** В современном мире возрастает интерес к функциональным продуктам питания, способным не только удовлетворять потребности организма в макро- и микроэлементах, но и оказывать положительное влияние на здоровье. Особую актуальность приобретает проектирование продуктов с использованием натуральных растительных компонентов, обладающих биологически активными свойствами.

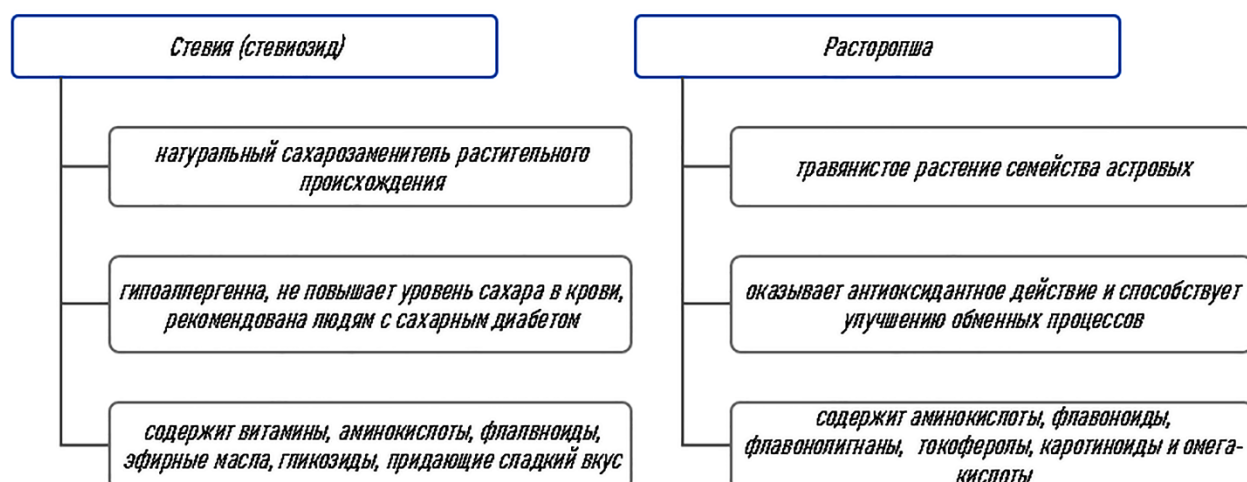
Творожный мусс является перспективной основой для разработки функционального десерта, поскольку содержит большое количество белка, жира, пробиотических микроорганизмов и отличается высокой усвояемостью. Кроме того, творог используется в большинстве лечебных диет и является ценным источником солей фосфора и кальция [1].

В настоящее время ведется создание новых оригинальных рецептур функциональной направленности с растительными нутриентами, обладающими профилактическими свойствами [1].

**Целью исследований** стала разработка технологии творожного мусса с улучшенными функциональными характеристиками за счет включения в рецептуру расторопши и стевии, выступающих источниками биологически активных веществ.

**Результаты исследований.** Опираясь на научные данные, обоснован выбор компонентов, применяемых в составе десерта (рис. 1) [2].

При проектировании новой рецептуры и дозы наполнителя подбирали ингредиенты на основании данных с учетом функциональной направленности, вкусовой совместимости и гармоничности состава готового продукта (табл. 1). При этом за контрольный образец была использована рецептура классического творожного мусса (творог обезжиренный – 35 %; сухое молоко обезжиренное – 6 %; сахар – 20 %; желатин – 1,5 %; вода – 37,5 %).



**Рисунок 1 – Обоснование выбора компонентов**

**Таблица 1 – Рецепттура творожного десерта**

| Наименование сырья                   | Количество |
|--------------------------------------|------------|
| Творог (5 % жирности), г             | 70         |
| Греческий йогурт (1,5 % жирности), г | 50         |
| Стевия, г                            | 0,15–0,20  |
| Молотая расторопша, г                | 2,25       |
| Желатин (в пластинках), г            | 2,50       |
| Вода (для набухания желатина), мл    | 18         |
| Ванилин, г                           | 0,01       |

Технология приготовления творожного мусса включала следующие операции: подготовка ингредиентов, приготовление смеси, введение распущенного желатина, взбивание и охлаждение массы, порционирование и подача (рис. 2). Внешний вид и подача разработанного десерта показаны на рисунке 3.

Для подтверждения выбора оптимального состава рецептурных компонентов проводили органолептическую оценку по 25-балльной шкале (табл. 2).

Анализ таблицы показал, что введение молотых семян расторопши и стевии не оказывает негативного влияния на текстуру и вкусовые характеристики продукта. Также отмечается более гармоничный вкус и легкие ванильно-травяные нотки, что положительно сказалось на восприятии десерта.

Физико-химические и микробиологические показатели качества находятся в рамках допустимых норм и соответствуют требованиям технических регламентов ТР ТС 021/2011 «О пищевой безопасности» и ТР ТС 022/2011

«Пищевая продукция в части ее маркировки».

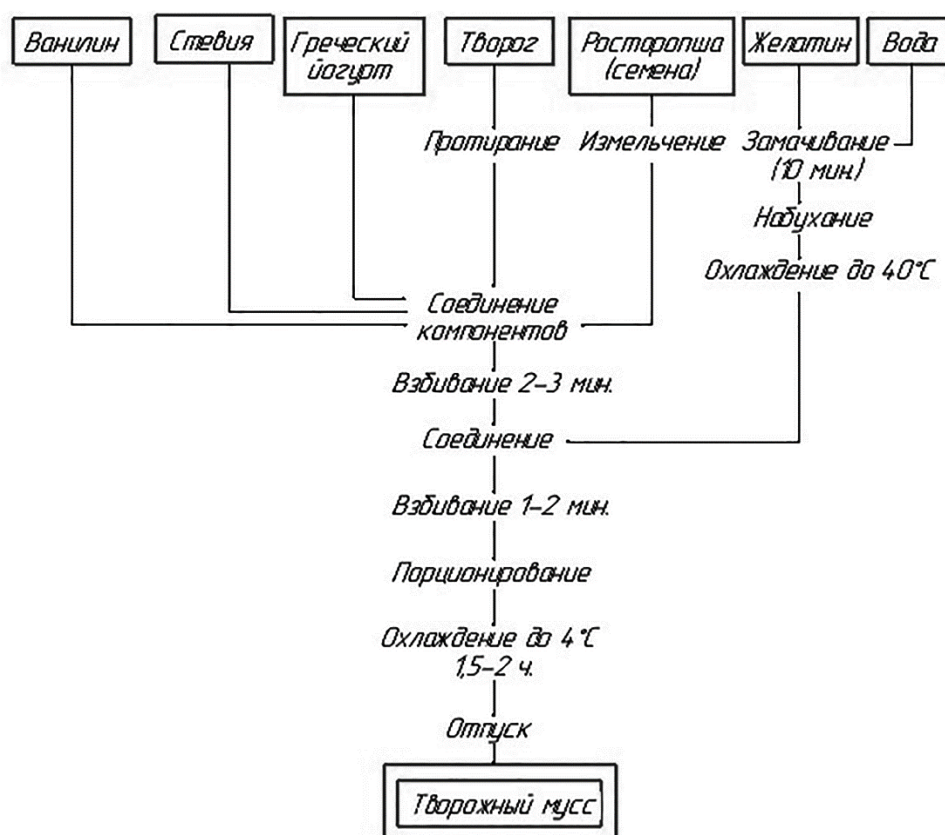


Рисунок 2 – Технологическая схема приготовления творожного десерта



Рисунок 3 – Внешний вид творожного мусса

Таблица 2 – Оценка качественных характеристик творожного мусса

| Показатели                          | Характеристики (значения) показателей  |
|-------------------------------------|--|
| <i>Органолептические показатели</i> |  |
| Внешний вид                         | однородная воздушная масса, без отделения жидкости, выложена в креманку; допускается наличие мелких частиц растворопши |
| Консистенция                        | нежная, кремообразная, стабильная  |
| Цвет                                | молочный, с легким бежевым оттенком  |

Продолжение таблицы 2

| Показатели                                     | Характеристики (значения) показателей  |
|--|--|
| Вкус и аромат                                  | чистый кисломолочный, сладковатый;<br>с травяными нотками расторопши и ванили;<br>без лишней приторности и посторонних привкусов |
| <i>Физико-химические показатели</i>            |  |
| Массовая доля влаги, %                         | 65–75  |
| Массовая доля белка, %                         | не менее 6   |
| <i>Микробиологические показатели</i>           |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г                                 | $\leq 1 \times 10^6$   |
| БГКП (колиформы), КОЕ/0,01 г                   | не допускаются   |
| Патогенные микроорганизмы, включая сальмонеллы | не допускаются в 25 г  |
| Дрожжи и плесени, КОЕ/г                        | $\leq 100$   |
| Стафилококк золотистый, КОЕ/г                  | не допускается   |
| <i>L. acidophilus</i> (при наличии), КОЕ/г     | $\geq 1 \times 10^7$   |
| Энергетическая ценность на 100 г, ккал         | 77   |

**Закключение.** *Полученные данные свидетельствуют о сбалансированном составе, низкой калорийности и высокой биологической ценности разработанного десерта функциональной направленности. Добавление растительных компонентов не только улучшило качественные характеристики продукта, но способствовало увеличению содержания amino- и жирных кислот, пищевых волокон и антиоксидантов.*

*Включение спроектированного десерта в рацион может положительно влиять на здоровье человека и послужит профилактикой алиментарно-зависимых заболеваний.*

### Список источников

1. Мартынова И. А. Разработка технологии творожного десерта функциональной направленности // Международный научно-исследовательский журнал. 2017. № 1–4.
2. Горелкина Т. Л. Перспективы использования расторопши пятнистой в производстве напитков // Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития : материалы всерос. науч.-практ. конф. Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2022. С. 56–62.

## **References**

1. Martynova I. A. Development of technology for a functional cottage cheese dessert. *Mezhdunarodnyi nauchno-issledovatel'skii zhurnal*, 2017;1–4 (in Russ.).
2. Gorelkina T. L. Prospects of using milk thistle in beverage production. Proceedings from Agro-industrial complex: problems and prospects of development: *Vserossiiskaya nauchno-prakticheskaya konferentsiya*. (PP. 56–62), Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyi gosudarstvennyi agrarnyi universitet, 2022 (in Russ.).

© Горелкина Т. Л., 2025

Статья поступила в редакцию 02.04.2025; одобрена после рецензирования 13.05.2025; принята к публикации 03.07.2025.

The article was submitted 02.04.2025; approved after reviewing 13.05.2025; accepted for publication 03.07.2025.