

УДОСКОНАЛЕННЯ ДЕСЕРТІВ СПРЯМОВАНОЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДІЇ

Д. О. Грінчук, магістр спеціальності Технології в ресторанному господарстві, студентка групи ТРГ-61м

*А. Б. Бородай, к. вет. н., доцент – науковий керівник
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

Концепція функціонального харчування вже не нова, однак лише зараз вона набуває популярності. Насамперед це зумовлено зміною ритму життя людей, погіршенням екологічної ситуації у світі, збільшенням захворюваності всіх категорій населення. На сьогодні науковцями вже напрацьована велика база інформації щодо того, як саме той чи інший продукт впливає на організм людини. Саме знання про особливості дії нутрієнтів на клітинному і молекулярному рівнях в організмі людини дало поштовх до активного вивчення та впровадження в життя основ функціонального харчування [4].

Функціональні продукти можуть бути представлені майже у будь-якому вигляді: це може бути широкий перелік продуктів – від гарнірів до вітамінізованих напоїв.

Серед широкого різноманіття солодких страв особливе місце належить стравам із драглеподібною структурою: киселям, желе, мусам, бланманже, іншим десертам [1, 3]. У процесі приготування для них притаманні значні втрати поживних речовин і висока калорійність на виході, тому важливими питаннями є зменшення тривалості процесу виробництва десертів із плодово-ягідної сировини, заміна желатину в рецептурі.

При виготовленні желе, мусів та самбуків із різних видів плодово-ягідної сировини вміст поживних речовин у готових стравах залишається практично постійним незалежно від величини вмісту їх у сирому продукті (табл. 1). При виробництві желе з плодово-ягідної сировини найбільше втрачається клітковини – 88 %, вітаміну С – 55 %, калію – 24 %, ніацину – 20 %. При виробництві мусів та самбуків відмічаються аналогічні зміни, що підтверджує недосконалість технологій [2].

Таблиця 1 – Втрати поживних речовин при виробництві желе, мусів та самбуків із плодово-ягідної сировини, % від вмісту в сирому продукті

Поживні речовини	Желе	Мус	Самбук
Клітковина	88	88	25
Органічні кислоти	6	6	2
Зола	10	9	4
Натрій	5	5	2
Калій	24	17	9
Кальцій	4	4	1
Магній	12	7	3
Фосфор	4	19	4
Залізо	0	10	0
Ніацин	20	40	12
Аскорбінова кислота	55	60	36

Це в свою чергу викликає втрати цінних компонентів та знижує харчову цінність желейних страв. Таким чином, існують «вузькі» місця у технологіях желе, мусів та самбуків. Вирішити їх можливо шляхом удосконалення традиційних і розроблених нових технологій желюваних десертів із плодово-ягідної сировини.

Вибір об'єкта дослідження пов'язаний із тим, що желе, муси і самбуки – це продукти, невелике корегування хімічного складу яких дасть можливість отримати вироби із високим вмістом рослинного білка, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів.

На першому етапі досліджень розроблено модульні екстракти з лікарських і прямих рослин на основі березового соку, які можна використовувати для купажування у десертних желе з метою розширення асортименту та покращення харчової і біологічної цінності десертів. Екстракт отримано шляхом оброблення рослинної сировини ультразвуковими коливаннями з наступним екстрагуванням на березовому соці та випарюванням до вмісту сухих речовин 50–55 %.

Для десертних желе на основі яблучного соку запропоновано додавання екстрактів з аронії, калини, апельсину і м'яти. Десерти мають специфічний аромат і смак, ніжну консистенцію, процес структуроутворення скорочується на 5–10 хв, у якості загущувача використано агар-агар, який містить велику кількість

мінеральних солей, вітамінів, полісахариди, агаропектин, агарозу, галактозу і пентозу, кислоти (пірвіноградну та глюконову). Організмом агар-агар не засвоюється і його калорійність дорівнює нулю [3].

З метою розширення асортименту солодких жельованих страв запропоновано також рецептури мусів із пюре гарбуза та апельсина зі зменшеною кількістю драглеутворювача. Доцільність такого зменшення обумовлена наявністю пектинових речовин в пюре, які частково його замінюють. Новий виріб має приємне яскраве забарвлення, добре виражений смак, своєрідну консистенцію, а також можливість отримувати цей продукт практично протягом усього року.

Використання плодово-ягідної та гарбузово-цитрусової сировини значно знижує енергетичну цінність готової продукції і забезпечує високу біологічну цінність завдяки вмісту вітамінів, органічних кислот, біологічно-активних речовин, макро- й мікроелементів. У подальших дослідженнях буде детально вивчено харчову й біологічну цінність нових видів десертів, фізико-хімічні та мікробіологічні показники.

Таким чином, використання нетрадиційної сировини у технології десертів дозволить не лише розширити асортимент солодких жельованих страв, а й підвищити їхню харчову та біологічну цінність, а також рекомендувати їх для дієтичного харчування.

Список використаних джерел

1. Кравчук Т. В. Вітамінізовані желейні десерти з використанням антоціанових добавок для закладів ресторанного господарства / Кравчук Т. В. / Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАР. – № 1 (22). – 2013. – С. 40–43.
2. Значення солодких страв, їх класифікація. Характеристика сировини [Електронний ресурс]. – Режим доступу: ua.textreferat.com. – Назва з екрана.
3. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / за ред. М. І. Пересічного. – Київ: КНТЕУ, 2012. – 116 с.
4. Шемета О. О. Функціональне харчування – новий підхід до здорового способу життя / Шемета О. О., Дожук К. М. – Ліки України. – № 1 (186). – 2015. – С. 24–27.