

14. Ефективність використання батату в закладах ресторанного господарства

Юлія Лукомська, Надія Кравчук

Національний університет харчових технологій

Вступ. На початку третього тисячоліття тема здорового харчування набуває дедалі більшої активності майже в усіх країнах світу.

Для України здорове харчування дуже актуальна проблема, оскільки чверть нашого населення проживає в екологічно несприятливих умовах. В останні 10 років значно збільшилася кількість випадків серцево-судинних та онкологічних захворювань. Здоров'я населення погіршується через розбалансованість раціонів харчування на тлі дефіциту окремих нутрієнтів, внаслідок чого зростає захворюваність на цукровий діабет та ожиріння.

Останнім часом в Україні все більшою популярністю користується батат або «солодка картопля», яка є трав'яною ліаною та має їстівні бульби білого, помаранчевого або яскраво-червоного та фіолетового кольору. Батат рекомендують людям при різних захворюваннях, також він є джерелом клітковини, а тому рекомендований людям, страждаючим розладом травлення, особливо тим, хто не може переносити клітковину звичних овочів, таких як буряк, морква.

Тому пропонується використовувати батат у закладах ресторанного господарства, зокрема, у технології желеподібних солодких страв, таких як желе, муси, самбуки, креми, які на сьогодні користуються популярністю серед дітей та дорослих. Особливо хочеться відзначити самбук – солодкий повітряний десерт, який прийнято готувати на основі фруктових пюре, збитих в стійку піну яєчних білків, а також цукрового піску і желатину. Отриману пухнасту масу розкладають по формах або креманкам, охолоджують в холодильнику, а потім подають.

Матеріали і методи досліджень. Для дослідження використовували термічно оброблений батат у пюреподібному стані. Дозування складників здійснювали з розрахунку забезпечення 50 % добової потреби в інуліні (добова потреба 3-11 г).

За дослідженнями відомо, що в пюре батату міститься невелика кількість інуліну, тому для того, щоб забезпечити добову потребу в даному полісахариді потрібно внести його велику кількість, а це погіршує структурні і органолептичні властивості готового виробу. При внесенні невеликої кількості пюре не забезпечується добова потреба інуліну, але вироби збагачуються мінеральними речовинами, вітамінами та іншими поживними речовинами.

Результати. Для досліджень було обрано батат білого та фіолетового кольору. За органолептичними показниками дослідні зразки суттєво різняться за смаковими властивостями. Найкращим виявився зразок батату фіолетового кольору, оскільки він має солодкий смак та наявність пігментного фарбування, яке легко переходить у страву. Було досліджено хімічний склад батату: у 100г білки складають –2г, жири–0г, вуглеводи –14,6г, калорійність –61ккал.

За основу рецептури було обрано «Самбук яблучний», в основу якого входять запечені яблука, які було замінено на запечений батат у кількості 50 та 100% до маси яблучного пюре та цукру. Отримані дослідження показали, що повна заміна яблук на батат не погіршує органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники готових виробів.

Висновки. Використання такої нетрадиційної сировини як батат у технології желеподібних солодких страв дозволяє створювати страви підвищеної харчової та біологічної цінності для всіх категорій населення, зокрема, людям хворим на цукровий діабет та серцево-судинні захворювання.

THE EFFICIENCY OF USING BATATA IN RESTAURANT BUSINESS INSTITUTIONS

Julia Lukomska, Nadia Kravchuk

The city Kyiv, str. Volodimerska,68, National University of Food Technologies

yussik-i777@yandex.ru,kr.nadiya@gmail.com

In the beginning of the third century the case of healthy feeding increases in almost all countries in the world.

For Ukraine healthy feeding is very current problem, because a quarter of our population lives in ecologically adverse conditions. In the last ten years the amount of incidences of cardiovascular and cancer diseases increased. Population's health degenerates due to misbalanced diets on the background of shortages of certain nutrients, thus increases the incidence of diabetes and obesity.

Recently in Ukraine becomes more and more popular batata (or sweet potato), which is a herbaceous vine and has edible tubers of white, orange or bright red and purple color. Batata is recommended for people with different diseases, also it is a source of cellulose, so it's recommended for people suffering from indigestion, especially those, who can't bear cellulose from customary vegetables, such as beet or carrot.

It is therefore proposed to use batata in the restaurant business establishments, particularly in technology gelatinous desserts such as jelly, mousse, Sambuca, creams that are currently popular among children and adults. Would like to mention Sambuc - air sweet dessert that is made from cooking fruit puree, whipped into a stable foam of egg whites and sugar and gelatin. The resulting mass is spread on forms or jelly glasses, cool in the refrigerator, then serve.

Materials and methods of research. For research was used thermally processed **batata** in the pure state. The dosage of the components was performed on the basis of providing 50% of the daily requirement of **inulin** (3-11 grams daily requirement). According to research we know that the mashed batata contains large amounts of inulin, in order to provide the daily requirement in this polysaccharide it is necessary to put it in a large amount and this worsens the structural and organoleptic properties of the finished product. With making a small amount of puree is not provided daily requirement of inulin, but the products are enriched with **minerals, vitamins** and other **nutrients**.

Results. For research was selected white and purple batata. For organoleptic test these samples are significantly different in taste properties. The best sample was purple batata because it has a sweet taste and availability pigment coating that easily goes into the dish. It was studied the chemical composition of batata, in 100 grams the amount of proteins is 2g, fats – 0g, carbohydrates — 14,6g, calories -61kcal. The basis of the recipe was chosen " **Apple sambuc** ", which is based on baked apples which were replaced with baked batatas in an amount of 50 to 100% by mass of apple puree and sugar. The resulting research

showed that complete replacement for sweet potato apple does not degrade the organoleptic, physicochemical and structural and mechanical properties of finished products.

Conclusions. The use of such unconventional materials as batata in technology **gelatinous desserts** allows to create dishes of high **nutritional and biological** value for all people, **including people** suffering from **diabetes** and **cardiovascular disease**.

Batata, inulin, minerals, vitamins, nutrients.