

Можливість використання меду в рецептурах шаруватих коктейлів

Олена Павлюченко, Галина Троцюк, Сергій Шевченко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Сучасний стан харчування населення України потребує розширення асортименту продуктів, які можна віднести до здорового харчування.

За останні 10 років споживання напоїв на одну людину в Європі зросло на 53% і становить 120 л/рік. За цей же період споживання функціональних напоїв вдвічі збільшилося. Перевагою функціональних напоїв є їх комплексний вплив на організм, причому в найбільш м'якій, "природній" формі.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження є технологія шаруватих коктейлів. Предметом дослідження обрано мед, шаруваті коктейлі з додаванням меду та приготовлені за традиційними рецептурами. Досліджувалася зміна харчової цінності та органолептичних властивостей шаруватих коктейлів з додаванням меду.

Результати. Після вивчення літературних джерел, проведення аналізу хімічного складу та функціональних властивостей меду, досліджень органолептичних показників якості шаруватих коктейлів з використанням меду, була підтверджена доцільність використання меду в технології шаруватих коктейлів.

Близько 95% сухих речовин меду становлять вуглеводи, в основному моносахариди - фруктоза і глюкоза. Крім того, до його складу входять близько 25 різних олігосахаридів. Вміст вітамінів і мінеральних речовин меду здатен забезпечити раціон добовою потребою. Мед може бути використаний як джерело надходження в організм людини, особливо дітей, таких мінеральних речовин як калій, хром, марганець, селен.

Особливістю створення шаруватих коктейлів є використання в їх рецептурі компонентів різної густини, переважно сиропів на основі фруктових сиропів.

Для визначення оптимальної густини медового сиропу досліджувались зразки з таким вмістом сухих речовин: 15%, 25%, 35%, 50%.

В ході проведення досліджень встановлено, що змінюючи густину медового сиропу, можна змінювати місце шару з меду в фруктовому-медовому коктейлі. Однак сиропи з вмістом сухих речовин понад 35% негативно впливають на органолептичні показники напою, зокрема смак та зовнішній вигляд, спостерігається змішування шарів.

Висновки. Додавання меду до рецептур шаруватих коктейлів позитивно впливає на харчову цінність та органолептичні показники готових напоїв.

Оптимальним вмістом сухих речовин, який забезпечує необхідну якість готової продукції є 35 %. Вживання шаруватих напоїв з додаванням меду сприятиме надходженню до організму не лише значної кількості цукрів, а й мінеральних речовин та вітамінів, що надає розробленим напоям функціональних властивостей.