



УДК 664.144

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ЗЕФІРУ

Юрченко Д.Ю., Корецька І.Л.

darindar27@gmail.com, tac16@ukr.net

Національний університет харчових технологій

Вступ. Однією з найактуальніших проблем населення України, є проблема подолання нестачі надходження білка в організм. Хвороби людства є наслідками такого незбалансованого харчування. [1-2].

Зефір користується значним попитом не лише у маленьких споживачів, а у дорослих, що підтверджує проведене нами опитування серед потенційних споживачів, а також наявним широким асортиментом зефіру як промислового виробництва, так і у закладах малої потужності, таких як кондитерські і спеціалізовані кафе. Недоліком більшості сучасних виробників є використання в їх складі різних синтетичних добавок – ароматизаторів, підсолоджувачів і барвників.

Актуальність проблеми полягає в необхідності підвищення біологічної цінності кондитерських виробів.

Мета досліджень – розробка збивних кондитерських виробів з підвищеним вмістом амінокислот.

Об'єктом дослідження є технології збивних кондитерських виробів.

Предметом проведеного дослідження є технологія зефіру.

Матеріалами досліджень є рослина щавлат – гібрид щавлю тянь-шанського та шпинату англійського, створений українськими вченими у відділі новітніх культур Національного ботанічного саду ім. Грішка НАН України.

Результати досліджень. Нами було проаналізовано фізико-хімічний аналіз нетрадиційної сировини – щавлату та вплив окремих інгредієнтів на технологічний процес приготування зефіру. Для визначення оптимального дозування та вивчення впливу щавлату на технології приготування зефіру, до складу традиційної рецептури зефіру вносили приготовлену гомогенізовану пасту з щавлату, з частковою заміною нею яблучного пюре.

Розроблена рецептура на зефір «Смарагд» містить 3,5% добової потреби білкових речовин. Було проведено порівняльний аналіз амінокислотного складу зефіру традиційного та інноваційного. Розрахований коефіцієнт утилітарності

нових виробів становить 1,36 % порівняно зі значенням у 1,04 % для звичайного зефіру. Це свідчить про кращу збалансованість продукту за амінокислотним складом. Також зефір «Смарагд» характеризується значним вмістом харчових волокон, які виявляють значні адсорбційні та радіопротекторні властивості. Збагачення продуктів харчування харчовими волокнами є актуальним для мешканців міст та мегаполісів для попередження групи «хвороб цивілізації». Проведений аналіз хімічного складу зефіру «Смарагд» виявив збільшення кількості мінеральних речовин, та збільшення вмісту харчових волокон на 37%, що задовольняє 20% від добової потреби.

Незважаючи на збільшення собівартості, порівняльний аналіз з існуючими цінами потенційних конкурентів у торгівельній мережі та загальний соціальний ефект від вживання інноваційного зефіру вигідно виділяє його серед інших, тому використання шавнату вважаємо доцільним.

Висновки

1. Результати аналізу основних фізико-хімічних показників, довели, що новий виріб не поступається контролю, виготовленого за традиційною технологією згідно діючій нормативній документації.

2. Соціальний ефект полягає у розширенні асортименту продуктів з підвищеною харчовою цінністю.

Список використаних джерел

1. Собін, О. В. Можливість використання нетрадиційної рослинної сировини у кулінарії / О. В. Собін, Т. В. Лаленко, І. Л. Корецька, Д. Б. Рахметов // Науковий тиждень у Крутах – 2017: матеріали Міжнародної наук.-практ. конф., 16 березня 2017. - Том 1 – С. 270-277.
2. Zinchenko, T. Importance function application (Harrington scale) in problems of multiobjective optimization in confectionery recipes / T. Zinchenko, I. Koretska // The Second North and East European Congress on Food (NEE Food-2013) : Book of Abstracts.- 26-29 May 2013.- K.: NUFT, 2013. – P. 66.
3. Пушка, О. С. Використання нової рослинної сировини в солодких стравах / О. С. Пушка, І. Л. Корецька // Розвиток наукових досліджень 2013 : матеріали 9 Міжнарод. науково-практич. Конф. 25-27 листопада 2013 р. – Полтава: «ІнтерГрафіка», 2013. – Т. 8. – С. 68–70.
4. Пушка, О. С. Особливості використання харчових добавок в оздоблювальних напівфабрикатах / О. С. Пушка, І. Л. Корецька // Наукова творчість в індустрії гостинності : матеріали II всеукр. наук.-практ. конф. студ., аспірантів та молодих вчених, 15-16 листопада 2012 р. - Донецьк, 2012. - С. 174-175.