

9. Покращення структури і хімічного складу зефіру та смузі при додаванні овочевих та фруктових порошків

Юлія Кривоносова, Олександра Неміріч, Оксана Петрушка
Національний університет харчових технологій

Вступ. Однією з важливіших проблем забезпечення населення раціональним харчуванням в сучасних екологічних умовах є розробка технології продуктів зі спрямованою фізіологічною дією. До перспективних розробок в цьому напрямку слід віднести створення технологій харчових продуктів широкого вжитку з використанням овочевих та плодових порошків, що є концентратом біологічно активних сполук. В залежності від виду порошку змінюється якісний склад продукту, його структура, а також на молекулярному рівні підвищується позитивний вплив на системи організму людини в цілому [1, 2].

Метою дослідження було вивчення впливу суміші порошків кабачка та імбиру на структуру та якісний склад смузі, а також бананово-імбирної суміші порошків на склад зефіру. У дослідженнях використовували порошки з масовою часткою вологи не більше 14 % для кабачкового і 8 % для імбирного та бананового.

Порошок кабачка відзначається пребіотичною дією, до його складу входять вітаміни (В₁, В₂, В₃, В₆, В₉, А, РР, С), мінеральні солі (кальцію, калію, фосфору, магнію).

Імбирний порошок сприяє підвищенню імунітету, містить мінеральні речовини (цинк, кальцій, калій, натрій, залізо), вітаміни (С, А, В₁, В₂) і багато інших активних компонентів.

Порошок банану представлений великою кількістю фолатів, вітамінами (В₆, С), харчовими волокнами, мінеральними речовинами (калій і марганець). Фолати регулюють поділ клітин і передачу спадкових ознак, нормалізують стан еритроцитів, серцево-судинної та імунної систем.

Матеріали і методи. В лабораторних умовах досліджували загальноприйнятими методами і порівнювали зі стандартними зразками вплив вказаних порошків на органолептичні властивості, фізико-хімічні показники якості смузі та зефіру.

Результати. Виробництво смузі та зефіру не потребує застосування високих температур, і це забезпечує збереження всіх вищеперахованих макро- і мікроелементів у рослинних інгредієнтах, що суттєво поліпшує хімічний склад, біологічну цінність і якість готових продуктів.

Використання порошків кабачка та імбиру у виготовленні смузі дозволяє відмовитись від застосування згущувачів (після збивання напій не розшаровується, збільшується час осідання піни). У зефірі покращились реологічні властивості модельних систем, структура готового виробу набула більшої збитості.

Розрахунковим методом визначено хімічний склад готових виробів, що дозволило оцінити їх як продукцію лікувально-профілактичного призначення.

Висновки. Такими чином, досліджено вплив порошків з кабачків, імбиру та банану на споживні властивості смузі та зефіру. Показано поліпшення структури, підвищення харчової цінності даної групи продуктів. Дані дослідження стали підставою для інноваційних технологій харчових продуктів з подібною структурою з використанням цих та інших порошків, для покращення хімічного складу та якості.

Література

6. Роляков Н. В. Мировые тенденции на рынке ингредиентов основной приоритет – здоровое питание // Мол. пром. – 2007. – № 10. – С. 25-30.

7. Капрелянц Л. В., Юргачова К. Г. Функціональні продукти. – Одеса, 2002. – 289 с.