

# МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

**Л.О. Шаран**, к.т.н., доцент,

**І. Панчук, Є. Мороз** студенти факультету ГРТБ

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

**Вступ.** Загальний стан сучасної людини значною мірою визначається характером, рівнем та структурою харчування. У щоденному раціоні майже кожного українця існує дефіцит мікронутрієнтів, зокрема вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та ін., що призводить до зниження працездатності, не стійкості організму до захворювань і несприятливих факторів навколишнього середовища.

Поряд з вище згаданою проблемою, в Україні на сьогодні спостерігається надмірне споживання цукру, що є одним із факторів захворюваності населення на цукровий діабет та ожиріння. У зв'язку з цим, забезпечення потреб населення у продуктах харчування оздоровчого спрямування, у тому числі зі зниженим вмістом цукрози та підвищеним вмістом мікронутрієнтів, – актуальна і своєчасна проблема.

**Методи та матеріали.** Метою нашої роботи є покращення якості та біологічної цінності молочних коктейлів за рахунок збагачення їх вітамінно-мінеральною сумішшю. А використання низьких температурних режимів та помірному механічному впливу при веденні технологічного процесу виготовлення коктейлів дозволяють максимально зберегти внесені нутрієнти.

**Результати.** Об'єктами дослідження було обрано такі добавки: залізо (III) цитрат, амонію заліза дигідроксид, лактат заліза Е585, сульфат заліза, лактат кальцію Е327, карбонат кальцію, фосфорноватистокислий кальцій, йодид калію, йодат калію, "Тіреойод", "Вітайод", "Йодказеїн", фолієва кислота, гідроксид натрію, солод сої, збагачений селеном.

Дозування носіїв здійснювали з розрахунку забезпечення 30 % добової потреби в мікронутрієнтах (у 200 мл фортифікованого молочного коктейлю (1 порція) з урахуванням ступеня засвоюваності йоду, селену, заліза, кальцію та фолієвої кислоти з цих продуктів. За контрольний зразок слугувала рецептура молочного коктейлю.

Досліджували ступінь засвоюваності основного елементу організмом людини, а також вплив обраних добавок на органолептичні показники якості молочних коктейлів.

Аналіз одержаних даних дозволив вибрати з усіх досліджуваних добавок ті, що мають найбільший ступінь його засвоюваності та не мають різко вираженого негативного впливу на органолептичні показники коктейлів.

Відповідно до одержаних результатів нами було розроблено рецептуру мінерально-вітамінної суміші: «Баланс 1» - Йодказеїн, лактат заліза, лактат кальцію, солод селеновмісний, фолієва кислота.

Також, встановлено доцільність використання у технології виготовлення молочних коктейлів харчового сиропу із цукрового сорга, як цукрозамінника і додаткового джерела амінокислот. В сиропі із сорго ідентифіковано 15 амінокислот, сім із яких є незамінними - треонін, валін, метіонін, ізолейцин, лейцин, фенілаланін та лізин. Заміна цукру на харчовий сироп у рецептурі молочного коктейлю становила 50%.

**Висновок.** Таким чином, нові молочні коктейлі мають оздоровчий ефект завдяки підвищеному вмісту мікронутрієнтів. Зниження енергетичної цінності виробів за рахунок зменшення вмісту цукрози, надає їм додаткові дієтичні властивості для людей з надмірною масою тіла та схильних до діабету. А проста технологія приготування молочних коктейлів оздоровчого призначення дозволяє їх включати до меню закладів ресторанного господарства.