

8. Нова фруктово-горіхова начинка для борошняних кондитерських виробів

Катерина Алтуніна, Надія Івчук

Національний університет харчових технологій

Вступ Борошняні кондитерські вироби – це вироби, що мають приємний смак та аромат, привабливий зовнішній вигляд, а вироби з начинкою здатні справляти особливо неповторне враження при споживанні. Начинки у кондитерських výroбах можуть бути різного хімічного складу, форми та смаку, але особливо цінними є ті, які разом із задоволенням здатні приносити користь людині, збагачувати раціон біологічно активними речовинами.

Матеріали та методи Для виготовлення фруктово-горіхової начинки обрали плоди хурми та ядра горіха волоського. Аналіз харчової цінності фруктово-горіхової начинки проводили за інтегральним скором. Органолептичні та структурно-механічні властивості начинки визначили за загальноприйнятими методиками.

Результати. Метою дослідження є розроблення рецептури фруктово-горіхової начинки і аналіз її харчової та біологічної цінності.

Субтропічну хурму відносять до рослин, багатих на біологічно активні речовини. В зрілих плодах високий вміст простих вуглеводів, які і надають їй солодкого смаку. Плоди хурми багаті таким макроелементами як калій, кальцій, магній, фосфор, і такими мікроелементами як залізо та йод. Вітамінний склад плодів представлений аскорбіною кислотою, а також β -каротином і іншими каротиноїдами.

Плоди горіха волоського – цінний лікувально-дієтичний продукт. За вмістом цінних поживних речовин горіх займає одне із перших місць серед плодів та інших рослин. 100 г ядер грецьких горіхів (20 шт.) – забезпечують мінімальну добову потребу людини в жирі та білку. З горіхами в організм надходять різноманітні вітаміни – групи В (сприяють нормалізації функціонування нервової системи), природний антиоксидант α -токоферол (Е) (забезпечує профілактику атеросклерозу).

Легкозасвоювані білки ядер грецького горіха можуть служити додатковим джерелом амінокислот в харчуванні, особливо аргініну, вміст якого в них значно вищий, ніж в інших горіхах. Ядра зрілих горіхів рекомендують для дієтичного відновлювального харчування після тривалої хвороби, хронічних отруєнь важкими металами (арсен тощо), при анемії, хворобах серцево-судинної системи.

У результаті проведених досліджень було розроблено рецептуру «Фруктово-горіхової начинки» яка мала наступний компонентний склад, %: хурма 60,0; волоський горіх 35,0; модифікований крохмаль 5,0.

Ступінь забезпечення добової потреби в макро- та мікронутрієнтах за рахунок споживання 100г фруктово-горіхової начинки: білки – 6,37%, жири – 67,65%, вуглеводи – 6,68%. Максимальний ступінь забезпечення добової потреби у мінеральних речовинах склав для F - 31,97%, Mg - 29,40%, J - 20,60%, P - 18,87%, Fe - 18,15%, Ca - 11,05%, Zn - 7,50%. Добова потреба у вітамінах E, C, B₆, B₁, B₂, PP забезпечується на 53,67%, 44,26%, 15,56%, 11,15%, 3,97% та 2,30%, відповідно. Енергетична цінність фруктово-горіхової композиції складає 324,37 кКал.

Висновки. Використання фруктово-горіхової композиції дозволяє комплементарно впливати на хімічний склад борошняних кондитерських виробів і збільшити в них вміст життєво необхідних речовин.