

УДК 641.5:613.2:595.384.1

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КРЕВЕТОК АНТАРКТИЧНИХ У ВИРОБНИЦТВІ ПЕРШИХ СТРАВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Дітріх І.В., доц., к.х.н.,
Межевікіна Д.О., магістр,

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

В умовах сучасного життя харчовий статус середньостатистичної людини можна охарактеризувати як дефіцитний за кількома критеріями. Характерним є дефіцит мікро- та макроелементів, незамінних амінокислот, вітамінів. Отже, постає гостре питання у вирішенні цієї проблеми шляхом підвищення харчової та біологічної цінності кулінарної продукції.

Перші страви є невід'ємною складовою здорового харчового раціону людини будь-якої соціальної групи. Вони підвищують апетит, сприяють покращенню роботи травних залоз за рахунок нормалізації їх секреції, є джерелом мінеральних та біологічно активних речовин. Стабілізація секреції травних залоз відбувається за рахунок екстрактивних та смаково-ароматичних речовин, що містяться у рідині перших страв. Для підвищення харчової і біологічної цінності доцільно додавати функціональні інгредієнти до традиційних рецептур страв цієї категорії.

На основі аналізу споживних властивостей супів-пюре було виявлено їх недоліки та запропоновано вирішення цього питання шляхом додавання до традиційної рецептури функціонального інгредієнту морського походження – креветки антарктичної.

Продукти морського походження за харчовими та біологічними показниками випереджають інші, і тому мають бути обов'язковими складовими харчового раціону здорової людини.

Завдяки тому, що білки креветки антарктичної містять усі незамінні амінокислоти [1], необхідні для забезпечення процесів оновлення клітин і тканин, нормального розвитку організму, даний функціональний інгредієнт доцільно включати до раціонів людей будь-якого віку. Вміст в м'ясі креветок калію, фосфору, сірки, кальцію, заліза, цинку і йоду, які беруть активну участь в обміні речовин організму людини, сприяє поліпшенню його загального стану.

Креветки антарктичні, додані до супу-пюре, значно підвищують харчову цінність першої страви за рахунок задоволення певної частини добової потреби людини у мікро- та макроелементах, повному комплексі незамінних амінокислот.

Висновок. Обґрунтовано доцільність використання продукції морського походження, зокрема креветок антарктичних, для покращення органолептичних показників і підвищення харчової цінності перших страв, зокрема супу-пюре.

Література

1. Скурихіна І.М., Волгарева М.Н. Справочник химический состав пищевых продуктов // ВО «Агропромиздат». – Москва, 1987. – С. 218