

## **24. «ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ЗБИТОГО ДЕСЕРТУ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ»**

**Н.М. Кравчук**

**Н.С. Посна**

*Національний університет харчових технологій*

Сьогодні багато десертів придбали нову якість, і сучасні технології десертів поєднують в собі традиції з новітніми тенденціями в кулінарії. Велику популярність отримали низькокалорійні десерти, серед яких найбільш поширені такі страви, як самбуки, желе, муси, суфле. Різноманітна і сировина, що застосовується для приготування солодких страв. Страви мають солодкий смак завдяки вмісту в них різних цукрів: цукрози, глюкози, фруктози. Проте, надмірне споживання їх призводить до відкладання жиру, підвищення рівня холестерину в крові та інших негативних явищ.

Для удосконалення технологічних рішень по створенню нових збитих десертів лікувально-оздоровчого напрямку за основу був узятий компонентний склад самбуку яблучного (№ 969, Збірник рецептур, 1982 р.), що містить яблука, цукор, желатин і яєчні білки. В нашій роботі розроблено нові технологічні рішення по створенню збитого десерту - самбуку з хурми на основі маслянки. Технологічний підхід в нових розробках передбачає використання маслянки для збагачення страви тваринним білком та високим вмістом мікронутрієнтів, а з метою зниження калорійності десерту була проведена заміна цукру на екстракт стевії. Для збагачення страви харчовими волокнами, мінералами і поліфенолами, особливо дубильними речовинами, які є потужними антиоксидантами, замінили яблука на хурму. Слід відмітити технологічні властивості функціональних інгредієнтів. Так, при виготовленні самбуку, загустіння відбувалось без відшаровування сироватки (рис.1), на відміну від контрольного зразка (рис.2), в готовому вигляді самбук мав ніжно помаранчевий колір, однорідну консистенцією, приємний смак і аромат.



**Рис.1 – дослідний зразок**



**Рис. 2 – контрольний зразок**

Можна зробити висновок, що використання хурми, маслянки і стевії у збитих десертах дозволяє розширити асортимент десертів з високими органолептичними показниками, підвищеним вмістом вітамінів і мінеральних речовин, зниженої калорійності.

#### **Література :**

- 1.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : Для предприятий общественного питания / Сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. — К. : А.С.К., 2008. — 656 с.
- 2.** Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів [Текст] : Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський. — К. : А.С.К., 2005. — 848 с.