

Використання пюре калини та сироватки молочної, як поліпшувачів холодних збивних десертів

Олександра Маліневська, Володимир Польовик, Ірина Корецька

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. З давніх часів люди звернули увагу на ягоди калини - цінне джерело біологічно активних речовин. Її широко використовували у приготуванні начинок, страв та напоїв. Актуально розглянути її як нутрієнтний поліпшувач в приготуванні холодних збивних солодких страв, які користуються доволі широким попитом.

Матеріали та методи. Дослідження проводилися на групі холодних збивних десертів типу «Самбук». В якості дослідних матеріалів використовували пюре калини яке додавали в різних концентраціях без теплової обробки, враховуючи високий вміст вітамінів С, Р, К, каротину, ефірних олій та пектинів. Присутність дитерпенового глікозиду віпурніну надає їй гіркуватого смаку, який дещо зникає під час обробки калини низькими температурами.

Органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники визначали загальноприйнятими методами.

Результати. Традиційно, при приготуванні десерту «Самбук» використовують нативний курячий білок. Нами запропоновано до рецептури десерту вносити сироватку молочну з метою підвищення амінокислотного складу його.

На підставі експериментальних даних розроблено технологічну схему приготування нового десерту, виготовлено дослідні зразки та проведено дегустаційну оцінку готової продукції. За органолептичними та смаковими показниками визначено оптимальні технологічні концентрації, які входять до рецептури десерту у кількості: пюре калини - 15%, сироватка молочна -12%. В процесі проведення досліджень були визначені наступні

показники:

піноутворювальна здатність нового десерту була дещо нижча на 1,2%, титрована кислотність при цьому відмічена дещо вищою - на 2,3 град., порівняно з контрольним зразком. Показник питомого об'єму нового десерту становив 196 см³ Д, що на 27 см³ Д значення цього показника було нижче ніж в контролі.

За отриманою рецептурою розрахована калорійність нового десерту, яка складе 94 Ккал, що на 92 Ккал менше ніж в контрольному зразку (186 ккал).

Висновки. Враховуючи концепцію збалансованого харчування, встановлено, що при створенні різновидів холодних збивних десертів доцільно використання пюре калини без теплової обробки. Це дає можливість розширити асортимент виробничого ряду, поширює спектр використання нетрадиційної сировини, унеможливорює використання синтетичних барвників, окрім того дозволяє отримувати продукцію лікувально-профілактичного призначення.

Література

1. Калина: полезные свойства, противопоказания и лечебные свойства [Електронний ресурс]. Режим доступу:- <http://pan-ta-pani.com/76226-kalina-korisni-vlastivosti-protipokazannya-i-likovalni-vlastivosti.html>. Дата звернення 15.02.2017 р.
Токаев, Э.С. Сывороточные белки для функциональных напитков / Токаев Э.С., Баженова Е.Н., Мироедов Р.Ю. // Молочная промышленность. - 2007. - №10. - С.55.