

АНАЛІЗ ЖИЛЮЮЧОГО КОМПОНЕНТА. НИЗЬКОКАЛОРІЙНІ ДЕСЕРТИ НА ОСНОВІ ЖЕЛЮЮЧОГО КОМПОНЕНТА

Ольга Шевченко, Наталія Романченко, Володимир Польовик
Національний університет харчових технологій

Вступ. Пектинові речовини -- велика група природних вуглеводів, які містяться у всіх рослинах. Полісахарид рослинного походження, молекули якого складаються з залишків а- D- галактуронової кислоти, карбоксильні групи котрих в більшості випадків етерифіковані метанолом, а положення С-2 та С-3 ацетильовані.

Матеріали і методи. У харчовій промисловості використовується основна властивість пектину - утворювати драгли. Кількість цукру, необхідна для драглеутворення, змінюється залежно від кількості і фізико-хімічних властивостей пектину, який є основним матеріалом для побудови каркасу драглів. Міцні драгли отримують у присутності слабких кислот, таких, як винна, лимонна при рН в межах 3,0...3,2. Для драглеутворення має значення не тільки кількість кислоти, що додається, але і її природа, внаслідок різної концентрації водневих іонів. Драгли на основі низькометоксильованого пектину утворюються у присутності іонів металів, для чого в желейну масу додають хлористий кальцій.

Результати. Агар-агар (також відомий як агар, кантен, агал-агал, японський риб'ячий клей) складна природна суміш полісахаридів. Для того щоб зробити желе, агар варять у воді з концентрацією приблизно 0,7-1 % (7 г агару на 1 л води з отриманням концентрації 0,7 %).

Агар-агар використовується для виготовлення твердих поживних середовищ для лабораторних культур бактерій, грибів, водоростей. Агар застигає при кімнатній температурі, що дозволяє засівати бактерій у рідкий агар, а потім вирощувати їх у товщині твердого середовища.

На основі вище сказаного, можна запропонувати такий низькокалорійний десерт на основі желюючого компонента, як: полуничне желе без цукру

Желе на основі агар-агар, якщо покласти половину норми, виходить більш м'яким, і саме агар-агар краще використовувати при приготуванні желе зі збитою в блендері полуниці.

Полуничне желе рецепт з агар-агаром. Склад: 250 грам полуниці; 0,5 столової ложки агар-агар; замінник цукру за смаком (в розпал сезону, коли полуниця дуже солодка, замінник можна взагалі не класти). Приготування: Помийте полуницю, очистіть від хвостиків, і подрібніть в блендері до стану пюре. Підготуйте агар-агар (замочіть на 40 хвилин у воді, а після прокип'ятіть 10 хвилин). Залийте згущувачем полуничне пюре. Можете трохи додати води, щоб розбавити желе. Залиште застигати в холодильнику на півгодини. Желе з полуниці з агар-агаром готове. Калорійність такого десерту - 21 ккал на 100 грам.

Висновок: аналізуючи теоретичні відомості, проводиться робота розробки нових овочево-фруктових натуральних виробів на зміну виробам з тіста (тарталеток, валованів та інше) для подачі кремів, мусів, салатів та інш. Враховуючи відсутність теплової обробки отримуємо якісні, смачні та корисні готові вироби. Даний рецепт низькокалорійного десерту на основі желуючого компонента, а саме агар-агару - є актуальним для людей, яким не можна вживати цукру (діабетикам).

Література

1. Ермакова В.И. Основы кулинарии./ В.И. Ермакова / -М.: Просвещение, 1998. -382 с.
2. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. Харчування всіх форм власності /О.В. Шалимінов/ - К.: А.С.К., 2000. - 680 с.
3. Ковалев Н.И., Куткика М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пицци./ Н.И.Ковалев, М.Н.Куткика, В.А.Кравцова / - М.: Деловая литература, 2001. -290с.