

Енергетична цінність формованих картопляних чіпсів з використанням рослинних збагачувачів

Аліна Ковтун, Володимир Ковбаса, Карина Вікулова
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Споживання картопляних чіпсів особливо серед дітей та молоді з кожним роком зростає, однак через велику кількість вуглеводів, жиру, що містяться у їх складі ці продукти енергоперенавантажені, тому надмірне їх споживання може призвести до ряду серцево-судинних захворювань та ожиріння.

Матеріали і методи. Експериментальні дослідження виконувалися на кафедрі технології хлібопекарських і кондитерських виробів. Запропоновано виробництво формованих чіпсів з використанням рослинних збагачувачів, а їх випікання-сушіння без фритюрного жиру[1].

Результати. Чіпси мають різноманітний асортимент смаків, але містять у своєму складі значний відсоток жиру – понад 40г на 100 г продукту та підвищену енергетичну цінність понад 600 ккал.

Нами розроблено рецептури в складі яких крохмаль і частина картопляної крупки замінені на висівки жита, ячменя, жмих гарбузового насіння, кріопорошки броколі та червоного буряка. Випікання-сушіння проводили без фритюрного жиру. Енергетичну цінність досліджуваних продуктів наведено у таблиці.

Таблиця 1 – енергетична цінність формованих чіпсів

Досліджувані зразки	Вміст білків у 100 г продукту	Вміст жирів у 100 г продукту	Вміст вуглеводів у 100 г продукту	Енергетична цінність, ккал
Чіпси «Золотисті»	5,00	38,50	55,70	578,00
Чіпси «KartoFan»	6,80	30,80	49,20	504,00
Чіпси з жмихом гарбузового насіння	8,51	3,17	72,09	350,89
Чіпси з висівками жита	8,31	0,69	75,25	340,00
Чіпси з висівками ячменя	8,48	3,45	74,62	363,45
Чіпси з кріопорошком броколі	6,73	0,44	62,86	282,32
Чіпси з кріопорошком червоного буряка	6,45	0,39	63,31	282,55

Як видно з таблиці енергетична цінність нових готових виробів з додаванням рослинних збагачувачів зменшується майже у 2 рази, за рахунок випікання-сушіння картопляних напівфабрикатів без фритюрного жиру в порівнянні з традиційними виробниками.

Висновки. Встановлено можливість використання висівок жита, ячменя, жмиху гарбузового насіння, кріопорошків броколі та червоного буряка, при виробництві формованих картопляних чіпсів зниженої енергетичної цінності.

Література.

1. А.В. Ковтун, В.М. Ковбаса, В.Я. Пічкур (2016), Вплив харчових волокон на органолептичні показники формованих картопляних чіпсів//НААН України, Інститут продовольчих ресурсів Збірник наукових праць № 7– Київ, с. 163-169.