

60. Нові ідеї в розробці класичних десертів

Олександр Лисий, Олена Грабовська, Богдан Гірак
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Сучасний ритм життя вносить певні корективи і залишає мало часу для догляду за собою. В основному це стосується процесу приготування їжі. Швидка їжа та харчові концентрати досить популярні, адже заощаджують час на приготуванні. Проте така їжа не завжди корисна для здоров'я. Частково цю проблему вирішують харчові концентрати підвищеної харчової цінності. Зокрема, сегмент десертних страв: киселі, муси, пудинги, що є чудовим доповненням до основного раціону [1].

Матеріали і методи. Для приготування більшості представлених на ринку харчокоцентратів десертних страв потрібні додаткові витрати праці та часу – розчинення, варіння, охолодження. При цьому термічна обробка суміші негативно впливає на термолабільні біологічно активні сполуки. Це призводить до їх часткового або повного руйнування. Для розширення асортименту і збагачення біологічно активними речовинами використаний рослинний екстракт. Як смако-ароматична добавка і барвник обраний екстракт суданської троянди (*Hibiscus Sabdariffa*).

Результати. Завдання полягає у створенні харчокоцентрату швидкого приготування підвищеної харчової цінності. Результатом є розроблена рецептура киселю швидкого приготування. Він не потребує варіння. Це дозволяє використовувати фруктові порошки, вітамінні препарати або рослинні екстракти і зберегти їх харчову цінність.

Основу рецептури киселю швидкого приготування складають набухаючий крохмаль та екстракт каркаде.

Скорочення часу на приготування страви з концентрату пов'язане з внесенням в рецептуру набухаючого крохмалю. Особливість даного крохмалю – підвищена здатність набухати та частково розчинятися у холодній воді, утворюючи однорідний клейстер. При цьому утворюється драглеподібна структура ніжної текстури, що має кращі органолептичні показники (кремоподібна консистенція, відсутність присмаку та запаху сирого крохмалю) порівняно із показниками клейстеру нативного крохмалю.

Екстракт каркаде підвищує харчову цінність киселю. Це відбувається завдяки вмісту цілого комплексу антоціанів, флавоноїдів, органічних кислот, амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів. Антоціани є сильними антиоксидантами і виявляють Р-вітамінну активність.

Використання екстракту каркаде в продуктах харчування дозволить відмовитися від барвників. Так як наявні в ньому антоціани забезпечують насичений червоний колір в кислому середовищі. Також каркаде містить в своєму складі лимонну, бурштинову, яблучну і винну кислоти. Тому є можливість відмовитися від стабілізаторів кислотності.

Висновки. Збагачення киселю швидкого приготування екстрактом каркаде дає можливість не лише розширити асортимент продуктів харчування, а й використовувати його, як продукт оздоровчо-профілактичного призначення та у дитячому харчуванні.

Література

1. Домарецкий, В. А. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья. / [Домарецкий В. А., Украинец А.И., Шубин А. А. и др.] Под редакцией А. И. Украинца. Учебник. – В.: Nova knyha, 2006. – 368 с.