

6.

УДК 641.85

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ

Шамшур А.Г., Кравчук Н.М., к.т.н., Польовик В.В.

Національний університет харчових технологій(НУХТ), м. Київ

Вступ. Актуальною проблемою сьогодення є забезпечення населення високоякісними продуктами харчування підвищеної харчової та біологічної цінності. Обумовлено це порушенням харчового статусу, нестачею цілого ряду незамінних факторів харчування. У зв'язку з цим все більшого значення набуває концепція створення нових, збалансованих за хімічним складом, збагачених функціональними компонентами харчових продуктів [1].

Актуальність теми. Одним із сучасних напрямків розробки десертних страв і виробів є підвищення мікронутрієнтного складу та зниження калорійності. Напрямок збалансування виступає рослинна сировина, яка є низькокалорійною, що містить натуральні вітаміни, харчові волокна, мікроелементи. Рослинна сировина містить значну кількість речовин, які володіють поверхнево-активними властивостями, що є перспективою для використання в збивних десертах.

Матеріали і методи. За базову рецептуру було взято рецептуру самбуку яблучного та його традиційна технологія. Для створення нової рецептури солодкої страви було використано пюре коренеплоду селери, сухий яєчний білок, глюкозно-фруктозний сироп, клітковина льону, сироватка.

Результати. Розроблено удосконалену технологію солодкої збивної страви – десерту «Самбук яблучно-селеровий» оздоровчого призначення.

Селера - це городня рослина вживається в їжу цілком - коренеплід, черешки і зелень. Все це є у будь-якого сорту, але у кожного з них в більшій мірі часто розвинена якась одна частина, заради якої його і вирощують.

Селера багата ефірними маслами, стимулюючими виділення шлункового соку і органічними кислотами. Завдяки першим її незрівнянний аромат не сплутати ні з чим. Селера, як і лимон містить багато вітаміну С, а також Е і групи В, кальцій, натрій, фосфор, пурін і фолієву кислоту.

На думку вчених, цей овоч є одним з найбільш важливих і безпечних культурних рослин для організму людини. Цікаво, що в овочі міститься унікальна речовина, назване лутеолином, що надає не тільки протизапальний, але й значний омолоджуючий ефект.

Селера корисна для профілактики захворювань судин і серця, шлунково-кишкового тракту, нирок. Корінь рослини допомагає при порушеннях роботи ЦНС: сприяє поверненню душевної рівноваги, заспокоює в стресових ситуаціях. Сік нормалізує процес обміну речовин, очищає кишечник, покращує еластичність шкіри. Настоянка з селери використовується для загоєння дрібних ран і гематом. Допомагає нейтралізувати біль і запалення при ударах. Цей продукт відмінно бореться з процесами гниття і бродіння в

кишечнику. Він знаменитий здатністю знижувати рівень цукру в крові, завдяки чому корисний для діабетиків і тих, що худнуть.

Якщо просто додати селеру в свій щоденний раціон, це допоможе очистити нирки, печінку, сечовий міхур. А при досить тривалому вживанні навіть сприятиме розчиненню каменів. Благотворно така звичка вплине і на стан при астмі, задишці або плевриті, допоможе вивести слиз [2].

Однією з найважливіших характеристик будь-якого продукту є його енергетична цінність. У свіжому вигляді зелень і стебло (100 г) містить близько 13 ккал., калорійність кореню селери складає близько 32 ккал.

Для дослідження використовували пюре селери, подрібнене насіння льону та сухий яєчний білок, як перспективну сировину для полегшення роботи та санітарного стану підприємства. Цукор було замінено на глюкозно-фруктозний сироп - натуральний сироп з солодким смаком, який не містить у своєму складі штучних або синтетичних речовин, а також харчових добавок. Має підвищену харчову цінність, меншу калорійність ніж у цукровий сироп, може виступати в якості поліпшувача структури при виробництві збивних десертів. Рекомендована доза глюкозно-фруктозного сиропу 10 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності консистенції та підвищення калорійності білкового десерту. Для поліпшення структури десерту та харчової цінності в рецептурі використані молочна сироватка і клітковина льону.

Склад низькокалорійного білкового десерту включає у наступному співвідношенні, %: яблучне пюре (35 – 45), селерове пюре (25 – 35), сухий яєчний білок (4 – 6), сироватку (6 -15), клітковину льону (6 -15), глюкозно-фруктозний сироп (4 -10).

Розроблений на основі глюкозно-фруктозного сиропу і введенням пюре з яблука та селера білковий десерт має більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення.

Десерт є калорійною стравою, а при додаванні пюре з кореня селери ми отримали зниження калорійності (35%) та більш стабільну структуру десерту, підвищення вмісту мікроелементів, таких як кальцій, натрій, фосфор, пурин і фолієва кислота; підвищення вмісту вітаміну С, також Е і групи В.

Висновок. Було вивчено хімічний склад і технологічні властивості коренеплоду селери, обґрунтовано доцільність його використання як нетрадиційної сировини з метою розробки нових технологій виробництва солодких страв. Створення десерту шляхом використання нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, що має знижену калорійність, підвищену харчову цінність, поліпшені органолептичні показники. більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції ресторанного господарства підвищеної харчової цінності при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

Література

1.Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування [Текст]: навч. посіб. для студентів за напрямом 7.051701

«Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навч. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. – 278 с.
2. Інтернет ресурс <https://zdorovukr.ru/rizne/4389-selera-korist-i-shkoda-korisni-vlastivosti-sklad.html>.