

17. Створення десертного соусу на основі ягід смородини чорної з додаванням рослинної сировини підвищеної біологічної цінності

Артур Михалевич, Валерія Скуйбіда, Оксана Точкова
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. На сьогодні є необхідність створення нових продуктів харчування, що володіють на відміну від традиційних, цільовим призначенням за рахунок використання функціональних інгредієнтів. Вдосконалення хімічного складу та структури завдяки введенню рослинної сировини, що має високу біологічну та харчову цінність, оскільки містить рослинні білки, харчові волокна, ненасичені жирні кислоти, вітаміни, мінеральні речовини, є перспективним.

Матеріали і методи. Ягоди смородини чорної містять до 16 % інвертних цукрів і сахарози, жирну олію, пігменти ціанідин і дельфінідин, близько 4 % органічних кислот (яблучна, винна, лимонна), пектини (0,2...0,8) %, емульсин, вітаміни С (120...400) мг%, К, Р, каротин, вітаміни групи В та мінеральні солі (бор, йод).

Ядра кедрового горіху багаті вітамінами групи В, вітамінами Е і К, а також залізом, фосфором, цинком, магнієм, міддю та особливо марганцем. В них велика місткість жиру, як у всіх горіхах. 100 грам горіхів на п'ятнадцять відсотків забезпечують добову потребу людського організму в білках; крім того, білок кедрових горіхів відрізняється від більшості продуктів підвищеним вмістом на г/100 г білка: лізину (11,6...12,4), метіоніну (4,4...5,6) і триптофану (3,1...3,4) — найбільш дефіцитних амінокислот.

Експериментально у лабораторних умовах за допомогою кількісного методу визначено вміст вітаміну С у модельних зразках: контролі та зразку 1, в який додавали рослинний компонент – кедрові горіхи у кількості 8% від маси продукту.

Для отримання десертного соусу попередньо підготовлені горіхи висушували у сушильній шафі за температури 50 °С до слабо-коричневого кольору для інтенсифікації жирно кислотного складу кедрових горіхів та подрібнювали протягом 25...35 с до пастоподібної консистенції.

Результати. Попередньо підготовлені ягоди смородини чорної подрібнюють до стану однорідної маси, додають подрібнені зелень та часник, перемішуємо з наступним уварюванням протягом 15...25 хв. Отриману суміш протираємо через сито, додаємо цукор, спеції та повторно уварюємо протягом 5...10 хв. В готовий соус за температури 40...50 °С додаємо кедрові горіхи, подрібнені до пастоподібної консистенції, перемішуємо з подальшим охолодженням.

Отриманий соус мав наступні органолептичні показники: зовнішній вигляд та консистенція – однорідний, пастоподібний; смак та запах – приємний, ягідний смак з вираженим горіховим післясмаком; колір – темно-синій.

Було встановлено, що додавання кедрових горіхів підвищує вміст вітаміну С у готовому продукті на 18,36% у порівнянні із контрольним зразком: контроль – 5,28 мг/100 г; зразок 1 (з додаванням кедрових горіхів у кількості 8 % від маси продукту) – 6,68 мг/100 г. Таким чином, 100 г готового соусу задовольняє добову потребу у вітаміні С на (9,35...18,36) % при нормі (55...108) мг на добу в залежності від вікових потреб людини.

Висновки. Розроблено рецептуру та технологію приготування десертного соусу, основою якого є ягоди смородини чорної, з додаванням кедрових горіхів з метою підвищення біологічної цінності та засвоюваності готового продукту.