

13. КОКОСОВИЙ ГОРІХ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ РОСЛИННОГО МОЛОКА В УМОВАХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Пенкальська М.С.
Павлюченко О.С., к.т.н
Фурманова Ю.П., к.т.н

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Одна з популярних сучасних концепцій харчування, кількість прихильників якої стрімко зростає в усьому світу, передбачає повну заміну продуктів тваринного походження на рослинну сировину.

На світовому ринку молочної продукції все більше з'являється рослинних аналогів. Люди відмовляються від традиційного молока та продуктів на його основі з різних причин: одні через непереносимість лактози, інші з релігійних переконань, треті відкривають для себе вегетаріанство.

До сировини, яку використовують для виробництва рослинного молока і аналогів молочних продуктів відносять:

- зернові культури: овес, рис, кукурудза, спельта;
- псевдозлаки: амарант, кіноа,
- бобові культури: соя, люпин, квасоля, арахіс;
- горіхів: кокос, мигдаль, фундук, фісташки, волоський горіх;
- насіння: кунжут; льон; соняшник.

У технології продукції ресторанного господарства особливою популярністю користується кокосове молоко, яке відрізняється високими смаковими якостями, значним вмістом макро- та мікронутрієнтів. Особливістю його є те, що у ньому міститься не значна кількість білків та вуглеводів до 2,3 % і 5,5 % відповідно та велика кількість жирів до 23 %, що дозволяє широко використовувати кокосове молоко в раціонах тих, хто дотримується кетодієти з обмеженим вмістом у раціоні вуглеводів.

Нами було досліджено можливість виготовлення кокосового молока з кокосового горіха безпосередньо на кухні закладу ресторанного господарства.

В якості сировини було використано м'якоть кокосу та воду у співвідношенні 1:1.

Технологічний процес виробництва складався з наступних операцій: миття, видалення кокосового соку та очищення горіха; відділення та подрібнення м'якоті; додавання кип'яченої води температурою 60...65 °С та настоювання протягом 2,5...3,0 год за кімнатної температури; механічне подрібнення за допомогою блендера та проціджування. Отримане кокосове молоко білого кольору, достатньо густої консистенції, має приємний солодкуватий смак та аромат. Його можна споживати як самостійний продукт, або використовувати у гарячих напоїв, основних страв, соусів, гарнірів, десертів тощо.

Висновок. Рекомендований термін зберігання отриманого кокосового молока при температурі +2...4 °С не повинен перевищувати – 36 год.