

Наукове обґрунтування складу та розроблення рецептури халви підвищеної біологічної цінності

Алла Башта, Анастасія Новохат

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В сучасних умовах важливого значення набувають проблеми розроблення технології кондитерських виробів поліпшених споживчих властивостей, що передбачає зниження енергетичної і підвищення харчової цінності, збагачення їх складу біологічно активними компонентами, покращення органолептичних показників. Метою даної роботи є обґрунтування та розроблення способу отримання халви підвищеної біологічної цінності з використанням в якості джерел функціональних інгредієнтів насіння льону та кунжуту.

Матеріали і методи. У процесі досліджень вихідної сировини, напівфабрикатів та готового продукту використовували загальноприйняті методи досліджень, серед яких титрометричні, фотоколориметричні, рефрактометричні та органолептична оцінка. Харчову та біологічну цінності продуктів оцінювали з використанням методу розрахунку інтегрального СКОРу нутрієнтів

Результати. Халва є цінним харчовим продуктом завдяки високому вмісту жирів, білків, вуглеводів, мінеральних речовин та деяких вітамінів. Актуальним і пріоритетним завданням є оптимізація раціону харчування за рахунок розширення асортименту оздоровчих продуктів з підвищеною біологічною цінністю.

Для отримання готового виробу підвищеної біологічної цінності у рецептурі халви, крім насіння соняшника, запропоновано використовувати насіння льону та кунжуту. Під час вибору даних збагачувачів ми керувалися тим, що комбінація обраних видів насіння, дасть можливість перекривати дефіцит тих чи інших цінних нутрієнтів, збалансувати жирно-кислотний склад готового продукту. Так, насіння соняшника містить близько 23-25% білка, є джерелом клітковини, лецитину, жирних ненасичених кислот, особливо, мононенасиченої – олеїнової кислоти. Містить значну кількість вітаміну Е та інші вітаміни, мінеральні речовини [1].

У складі насіння льону виявлено значну кількість білка (близько 27-29 %), жиру (30-48 %), який є джерелом перш за все гліцеридів ліноленової кислоти (35-45 %), лінолевої (25-35 %), олеїнової кислоти (15-20 %) та містить незначну кількість гліцеридів пальмітинової та стеаринової кислот. Насіння містить вітаміни Е, D, вітаміни групи В, бета-каротин та мінеральні речовини [1].

Насіння кунжуту містить жири (44 - 58%), білки (22 - 26%), вуглеводи (13,5%) і ряд цінних мікронутрієнтів [1].

Шляхом підбору інгредієнтів та їх комбонуванням було встановлено співвідношення збагачувачів та оптимальні технологічні режими, які забезпечують одержання готового виробу високої якості. За рахунок часткової заміни насіння соняшника насінням льону та кунжуту вдалося підвищити коефіцієнт утилітарності білка, вміст мінеральних речовин (кальцію, магнію, заліза) і суттєво збільшити вміст ліноленової кислоти.

Висновки. В результаті доведено цінний склад обраних збагачувачів та запропоновано рецептуру халви підвищеної біологічної цінності з використанням насіння соняшника, льону та кунжуту.

Література.

1. Пешук Л.В., Носенко Т.Т. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини: Навч. посіб.- К.: НУХТ, 2008. 296 с.