

МАНГО – ПЕРСПЕКТИВНИЙ КОМПОНЕНТ ДЛЯ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

**Буряк Д.О., Польовик В.В.,
Дейниченко Л.Г., канд. техн. наук,
Корецька І.Л. канд. техн. наук
НУХТ, м. Київ**

Останнім часом відсоток захворюваності населення України невпинно збільшується. Однією з найголовніших причин цьому є дефіцит біологічно активних речовин у раціоні людини. Проблема їх нестачі стає підґрунтям для розвитку хвороб, погіршення самопочуття, зниження імунітету, ускладнення перебігу хронічних захворювань, тощо. Відповідно до цього постає питання, що стосується збагачення страв біологічно активними речовинами, зокрема солодких збивних страв (самбук).

Використання натуральних рослинних наповнювачів у технології приготування є найбільш перспективним шляхом збагачення страв біологічно активними речовинами. З цією метою було прийнято рішення про використання мангового пюре у технології самбуку.

Манго – надзвичайно поживний екзотичний фрукт, що характеризується вражаючим вітамінно-мінеральним складом. Плід містить вуглеводи (15,2 г), жири (0,27 г), білки (0,51 г), харчові волокна, цукри. Також манго знаменитий багатим складом рідкісних цукрів — крім фруктози і глюкози у ньому є ксилоза, мальтоза, манногептулоза. Крім того до складу м'якоті входить 12 амінокислот, у тому числі незамінних.

Особливо цей плід цінується за великий вміст вітамінів: β-каротин (0,44 мг), вітамін А (0,3 мг), вітамін В3 (0,7 мг), вітамін В5 (0,16 мг), вітамін В6 (0,13 мг), вітамін В9 (0,04 мг), вітамін Е (1,12 мг), вітамін РР (0,58 мг), холін (7,6 мг), а також досить високий вміст вітаміну С (36 мг), що у кілька разів більше ніж у лимонах.

Крім цього, у плодах манго міститься досить багато макро- та мікроелементів: кальцій (10 мг), магній (9 мг), калій (156 мг), фосфор (11 мг), а також натрій, залізо, цинк, мідь, марганець та селен. Справляє позитивну дію на травлення, серцево-судинну та нервову системи, підвищує гемоглобін, тамує відчуття голоду та заряджає енергією.

Нами вдосконалення технологію приготування вершкових кремів шляхом введення в рецептуру пюре з манго. Оцінювання модельних зразків оздоблювальних напівфабрикатів показало, що зразки вершкового крему з концентрацією мангового пюре 25 % мають найбільш високі органолептичні показники. Аналіз хімічного складу вершкового крему «Манго+» показав зниження калорійності десерту на 16 %.

Манго є надзвичайно корисним продуктом харчування із збалансованим хімічним складом. Використання цих плодів у технології приготування солодких збивних страв дасть змогу розширити асортимент страв у даній групі десертів, а також отримати поживну та збагачену біологічно активними речовинами солодку страву.