

## 11. САЛАТ ЧУКА ЯК СИРОВИНА ДЛЯ РАВІОЛІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ

Дітріх І.В., к.х.н.,  
Капустян В.А., магістр,  
Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ

Доведено, що правильне харчування сприяє профілактиці захворювань, підвищенню працездатності і продовженню життя людини, тоді як незбалансоване, навпаки, призводить до виникнення багатьох проблем зі здоров'ям.

Розроблення нових технологій та рецептур харчової продукції з поліпшеним хімічним складом, збалансованим вмістом макро- та мікроелементів, покращеними органолептичними властивостями є однією з основних задач функціонального харчування.

Обґрунтовано вибір салату чука у якості рецептурного інгредієнту начинки равіолі.

Результати та обговорення. Мета роботи – розробка рецептури начинки равіолі функціонального призначення з використанням сировини – салату чука.

До складу салату чука входять водорості ундарія строката (вакаме), насіння кунжуту та агар-агар.

Водорості вакаме у своєму складі містять, г/100 г: вода – 79,99; білки – 3,03; вуглеводи – 9,14; харчові волокна – 0,5; жири – 0,64; макро- та мікроелементи, мг/100 г: Na – 872; Ca – 150; Mg – 107; P – 80; K – 50; Fe – 2,28; Zn – 0,38 [1].

Аналіз хімічного складу вакаме показав, що введення до начинки равіолі салату чука, дає можливість збагачення нового продукту такими мінеральними речовинами як натрій, кальцій, магній, фосфор [2].

Рецептура начинки равіолі «Чука» розроблена шляхом повної заміни хеку у традиційній рецептурі рибних равіолі на салат чука.

Проведено органолептичну оцінку готових виробів за розробленою 5-ти бальною шкалою. Встановлено, що равіолі «Чука» мають оригінальний смак і запах.

**Висновок.** Таким чином, введення до фаршу равіолі салату чука підсилює смак і запах, підвищує біологічну цінність, надає продукту функціональних властивостей.

За результатами досліджень подано заявку на отримання патенту України.

### Література

1. USDA National Nutrient Database for Standard Reference Preparation. URL:<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/11669?fgcd=&manu=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=Undaria+pinnatifida&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=>

2. А.Н. Мартинчик, И.В. Маев, А.Б. Петухов. Питание человека (основы нутрициологии): навч. посібник. Москва: ГОУ ВУНМЦ МЗРФ, 2002. 572с.