

8. ВОДОРОСТІ ВАКАМЕ ЯК СКЛАДОВА РЕЦЕПТУРИ БОРОШНЯНИХ СТРАВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

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

Вступ. Істотне погіршення показників здоров'я людини багато в чому пов'язане з дефіцитом у харчуванні білків, вітамінів, макро- та мікроелементів тощо. Відсутність необхідної кількості цих поживних речовин у раціоні призводить до розвитку захворювань, затримки розвитку організму та зниження рівня працездатності.

Основним напрямком у галузі здорового харчування є розробка технологій страв зі збалансованим хімічним складом, що можуть запобігати різноманітним захворюванням. У зв'язку з цим у сучасній індустрії харчування особливе зацікавлення викликають борошняні страви, що мають значний попит у споживачів. Корегування складу борошняних страв шляхом введення нетрадиційної рослинної сировини дозволяє оптимізувати їх нутрієнтний склад і підвищити їх біологічну цінність.

Матеріали та методи. Розроблена рецептура страви «Млинці з водоростями вакаме». В роботі використані загальнонаукові, органолептичні та розрахункові методи.

Результати та обговорення. Рецептурний склад страви «Млинці з водоростями вакаме» містить такі інгредієнти, %: борошно пшеничне - 14-16; молоко коров'яче – 54-56; яйця курячі – 5,25; цукор – 1,5; сіль – 0,2; олія оливкова – 1,0; водорості вакаме (мелені) – 20-24 [1].

При виробництві млинців використовується новий вид сировини - водорості вакаме, які містить (на 100 г продукту), г: білки – 3,0; вуглеводи – 8,6 (у т.ч. харчові волокна – 0,5); жири – 0,6. Водорості вакаме – це цінне джерело мінеральних речовин таких як кальцій, магній, фосфор, калій, залізо, марганець, а також вітамінів групи В і вітаміну Е.

Органолептичні показники якості нової страви визначали за розробленою 5-бальною шкалою. Встановлено, що млинці з водоростями вакаме мають оригінальний зелений колір з вкрапленнями водоростей, а також приємний «морський» запах і смак.

Висновок. Таким чином, використання водоростей вакаме може розглядатися як перспективний напрямок у розширенні асортименту борошняних страв підвищеної біологічної цінності для широкого кола споживачів індустрії харчування.

Література

1. Дітріх І.В. Млинці з водоростями вакаме. Патент на винахід № 120690 МПК (2017.01) А21 D 13/44. / І.В. Дітріх, О.А. Соломінський; заявник – Національний університет харчових технологій. - № а201812624 заявл. 19.12.2018; опубл. 10.01.2020. Бюл. № 1