

РАЗРАБОТКА ПРОДУКТОВ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТЬЮ

Рубанка Е. В., Терлецкая В. А., Зинченко И. Н.

Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Ускорение социального и экономического развития нашего общества настоятельно требует преобразований в структуре и качестве питания человека и предусматривает включение в рацион питания продуктов, обогащенных витаминами и другими биологически активными веществами, рекомендованными к употреблению различными возрастными группами населения Украины. В связи с этим необходимо разработать и широко внедрять новые ресурсосберегающие технологии, создавать принципиально новые технологии получения физиологически полноценных продуктов [1, 2].

Богатейшим источником биологически активных веществ являются растения, такие как лекарственные, культивируемые, дикорастущие плоды и др., которые находят применение в производстве обогащенных продуктов [3]. Необходимо отметить, что создание сухих экстрактов на основе растительного сырья способствует увеличению биологически активных веществ в 5-10 раз. Поэтому разработка растительных экстрактов и использование их в качестве добавки в продуктах питания является актуальным на сегодняшний день.

Перед нами стояла задача создания пищевого концентрата продукции сладких блюд, как одних из наиболее распространенных продуктов питания, на основе комплекса растений, обладающих общеукрепляющими свойствами. Выбор растений связан с химическим составом, их биологической совместимостью, органолептическими свойствами, ценой и доступностью. Так, для производства поликомпонентной смеси были использованы экстракты плодов шиповника, клюквы, рябины черноплодной, экстракт корня имбиря. В качестве основы для смеси использовали

быстрорастворимый кофе, что связано не только с его медико-биологическими свойствами, но и с популярностью у большинства населения Украины. Полученная поликомпонентная смесь на основе кофе богата витаминами и минеральными веществами, имеет общеукрепляющие свойства.

На основе разработанной смеси с учетом органолептических показателей и химического состава конечного продукта был разработан ряд продуктов сладких блюд, таких как кисели, муссы, желе с ароматом и вкусом кофе. Дозировка смеси составляла от 5 до 12%. Созданные продукты имеют высокие органолептические показатели и пищевую ценность. Они богаты по содержанию фенольными веществами, такими как антоцианы, флавоноиды, дубильные вещества, содержат органические кислоты и кофеин. При анализе минерального состава обнаружено высокое содержание К – более 6% суточной нормы данного элемента, Na более 3,5%, Ca более 10%, Mg более 16%, Mn более 40%, Fe более 10% и Cu более 20%. Анализ витаминов показал высокое содержание витамина Р и В2. Так, их суточная потребность покрывает более 10%, немного меньше содержится аскорбиновой кислоты и витамина В6.

Исходя из вышеизложенного, сладкие блюда (кисели, муссы, желе) обогащены рядом водорастворимых биологически активных веществ использованных растений, они обладают общеукрепляющими свойствами и способствуют сопротивляемости организма человека к неблагоприятным факторам окружающей среды.

ЛИТЕРАТУРА

1. Кравченко С. Н. Производство плодово-ягодных экстрактов различных форм и функционального назначения / С. Н. Кравченко, С. С. Павлов, А. М. Попов // Пиво и напитки. – 2005. - № 4. – С. 38-42.
2. Домарецкий В. А. Производство концентратов, экстрактов и безалкогольных напитков. Справочник. – К.: «Урожай», 1990. — 246 с.

3. Пехтерева Н. Т. Функциональные напитки на основе растительного сырья /
Н. Т. Пех- терева, Л. А. Догаева, В. Е. Понамарева // Пиво и напитки. – 2003.
- № 2. – С. 66-67.