

УДК 664-4

THE PROSPECTS OF USE OF DAIKON (*RAPHANUS SATIVUS L. CONVAR. ACANTHIFORMIS (MOREL)*) FOR ENHANCING DISHES WITH FRESHWATER FISH IN RESTAURANTS**ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДАЙКОНУ (*RAPHANUS SATIVUS L. CONVAR. ACANTHIFORMIS (MOREL)*) ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ СТРАВ З ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА****Ditrih L.V / Дітріх Ірина Вікторіна**
*docent, k.h.n./ доцент, к.х.н**National University of Food Technologies, Kyiv, Volodymyrs'ka 69, 01001*
*Національний університет харчових технологій, м.Київ, Володимирська 69, 01001***Iotkovska M.V / Іотковська Марія Володимирівна**
*mahistr/magistr**National University of Food Technologies, Kyiv, Volodymyrs'ka 69, 01001*
Національний університет харчових технологій, м.Київ, Володимирська 69, 01001

Анотація: Метою роботи є розширення асортиментного ряду харчової продукції за рахунок функціонального продукту для людей похилого віку з подальшим включенням до меню закладів ресторанного господарства.

Ключові слова: харчування, геронтологія, прісноводна риба, дайкон, функціональні продукти.

Вступ Нормальний перебіг процесів життєдіяльності в організмі багато в чому залежить від того, як організовано харчування людини з перших днів життя. Їжа повинна містити білки, жири, вуглеводи, вітаміни та мінеральні речовини, а також воду в необхідних кількостях. При цьому потреба в загальній кількості і балансі окремих компонентів харчування в першу чергу залежить від віку, виду трудової діяльності та умов життя [1].

Геронтологія (лат. Gerontologia грец. Heron — старий + logos — слово) — розділ біології та медицини, який вивчає механізми і процеси, що зумовлюють старіння живих організмів, у т.ч. людини. Основними завданнями геронтології є з'ясування механізмів старіння, встановлення їх взаємозв'язку в процесі життєдіяльності організмів, визначення механізмів адаптації до умов навколишнього середовища [2].

З метою розширення асортиментного ряду харчової продукції для людей похилого віку розроблено рецептуру рибних фрикадельок функціонального призначення «Боули рибні з дайконом». За основу обрано традиційну рецептуру рибних фрикадельок [3].

Функціональним інгредієнтом в рецептурному складі нової страви є дайкон, який оптимізує вітамінний та мінеральний склад страви. Дайкон (*Raphanus sativus L. convar. acanthiformis (Morel)*) - солодка японська редька, відноситься до родини капустяних [4]. На відміну від редьки посівної (*Raphanus sativus L.*) дайкон не містить гірчичних олійних речовин, тому має більш приємний смак і не потребує додаткової термічної обробки [5].

Нутрієнтний склад дайкону наведений в (табл...1) [6].

Енергетична цінність 100 г дайкону, ккал/лДж становить 18/74,9.

При низькій калорійності дайкон відрізняється дуже високим вітаміном і

мінеральним хімічним складом. Дайкон (*Raphanus sativus L. convar. acanthiformis (Morel)*) містить велику кількість вітаміну групи С, В₄, В₉. Зокрема, його регулярне вживання дозволить зміцнити імунітет, поліпшить роботу шлунково-кишкового тракту [5].

Таблиця 1

Загальний нутрієнтний склад дайкону [6]

Найменування речовин	Вміст в 100 г
Білки, г	0,60
Жири, г	0,10
Вуглеводи, г	4,10
в тому числі:	
Клітковина	1,6
Цукри	2,5
Мінеральні речовини, мг	
Калій	227,0
Кальцій	27,0
Фосфор	23,0
Натрій	21,0
Магній	16,0
Залізо	0,4
Цинк	0,15
Мідь	0,115
Марганець	0,038
Вітаміни, мг	
С	22,0
В ₄	7,3
В ₃	0,2
В ₅	0,1

Рецептура фрикадельок «Боули рибні з дайконом» наведена у (табл. 2).

Таблиця 2

Рецептура фрикадельок «Боули рибні з дайконом»

№	Назва сировини	Маса сировини, г		Відповідність сировини нормативної документації
		Бруто	Нетто	
1	Філе білого амуру	135	65	ДСТУ 2284:2010
2	Хліб рисовий	69	65	ТУ У 15.6-24583590001-2001
3	Молоко питне коров'яче	13	13	ДСТУ 2661:2010
4	Дайкон (<i>Raphanus sativus L. convar. acanthiformis (Morel)</i>)	17	14	ДСТУ 290-91
5	Сіль кухонна харчова	0,3	0,3	ДСТУ 3583:2015
6	Перець мелений чорний	0,3	0,3	ДСТУ ISO 959-1:2008
7	Олія рослинна оливкова	8	8	ДСТУ 5065:2008
8	Борошно рисове	15	15	ДСТУ 4965:2008

Технологічна схема приготування фрикадельок «Боули рибні з дайконом» представлена на рис. 1.

Органолептичним методом встановлено, що фрикадельки «Боули рибні з дайконом» мають округлу форму, на розрізі білий колір з сіруватим відтінком, смак і запах гармонійні, характерний для інгредієнтів, що входять до складу страви, соковиту консистенцію.

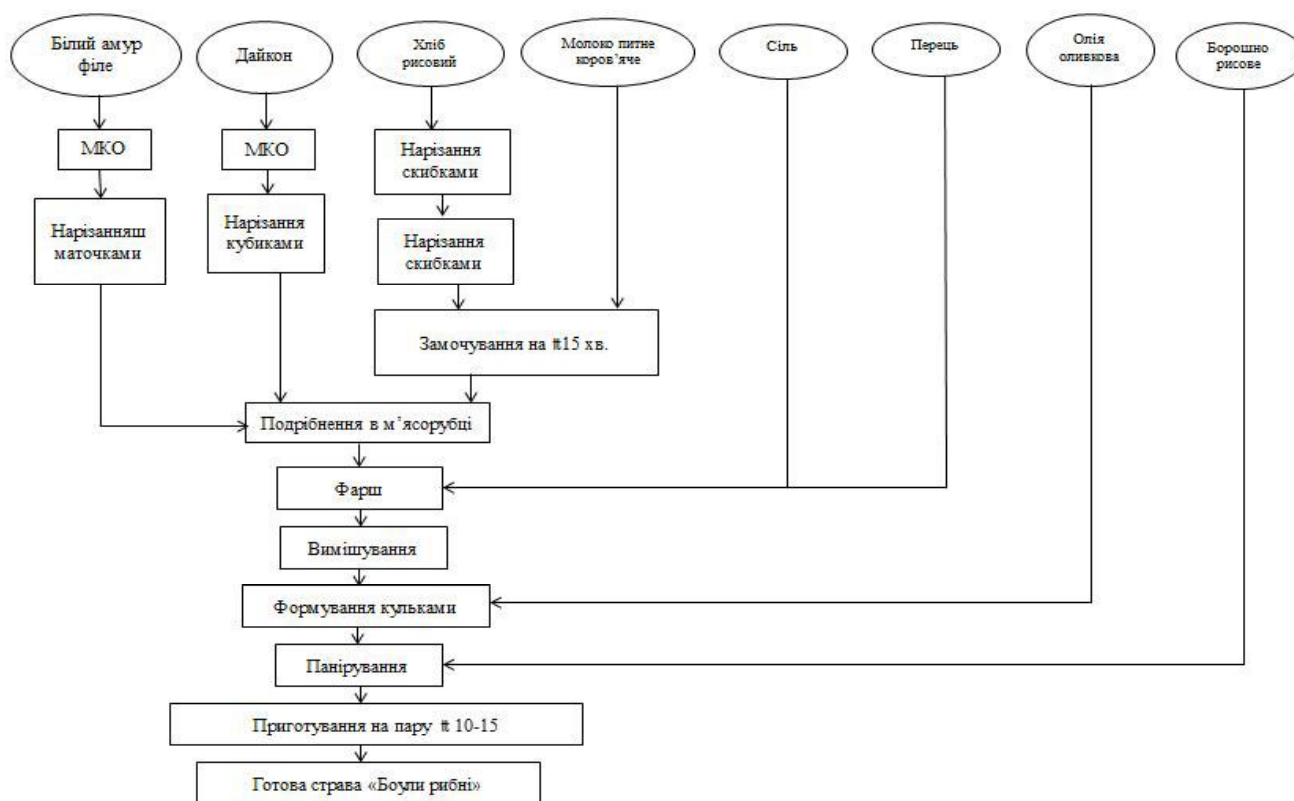


Рисунок 1 - Технологічна схема приготування фрикадельок «Боули рибні з дайконом»

Висновки: Аналіз літературних джерел щодо нутрієнтного складу дайкону (*Raphanus sativus L. convar. acanthiformis (Morel)*) дозволяє розглядати його у якості перспективної овочевої сировини для удосконалення і розробки рецептур рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів. На основі проведених досліджень встановлена доцільність введення дайкону в рецептуру фрикадельок з білого амуру «Боули рибні з дайконом» для підвищення їх біологічної цінності. Новий вид виробів може бути рекомендований для урізноманітнення раціону людей похилого віку.

Маючи не складний технологічний процес приготування, страва «Боули рибні з дайконом», може бути введена до меню закладу ресторанного господарства як самостійна страва.

Список використаних джерел

1. Харчування [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Харчування> (Дата звернення 24.01.2020).

2. Фармацевтична енциклопедія / голова ред. ради та автор передмови В. П. Черних ; Нац. фармац. ун-т України. — 2-ге вид., переробл. і доповн. — Київ : МОРІОН, 2010. — 1632 с.

3. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. / Р.П. Антонова. - СПб.: ПрофиКС, 2009. - 130 с.

4. Охорона прав на сорти рослин: Бюлетень / Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України, Український інститут експертизи сортів рослин. — 2015. — Вип. 2 ч. 1. — 100 с.

5. Дайкон властивості [Електронний ресурс]-Режим доступу: <https://www.patee.ru/cookingpedia/foods/vegetables/daikon/> (Дата звернення 24.01.2020)

6. Дайкон хімічний склад [Електронний ресурс]-Режим доступу: <https://fitaudit.ru/food/121749> (Дата звернення 24.01.2020)

Annotation: The goal of the work expansion of the range of food products at the expense functional product for the elderly with subsequent use in the menu restaurant.

Keywords: nutrition, gerontology, freshwater fish, daikon, functional products.

Науковий керівник: доцент, к.х.н. Дітріх І.В.
© Іотковська М.В.