

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ

ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНОГО СОУСУ

Таміла Лаленко, Ірина Корецька

Національний університет харчових технологій

Вступ. Проблемою сьогодення є недостатня забезпеченість населення білковими продуктами харчування. Білковий та амінокислотний дефіцит негативно відбивається на стані здоров'я, працездатності та тривалості життя людей. Одним з напрямів подолання білкового дефіциту є пошук нових рослинних джерел харчового білка та розроблення способів їх використання для збагачення харчових продуктів масового попиту.

Забезпечення населення високоякісними продуктами харчування підвищеної харчової цінності - актуальна проблема сьогодення.

Матеріали. Об'єкт дослідження - соус молочний. Предмет дослідження - щавнат сорту «Київський Ультра», сироватка молочна.

Результати. Сьогодні спостерігається зростання популярності соусів і підвищення попиту на соусну продукцію. Особлива увага приділяється емульсійним соусам на плодовій, ягідній та овочевій основі, які використовуються для надання певних смакових властивостей м'ясним, рибним, круп'яним або десертним стравам. Соуси здатні скоригувати хімічний склад основної страви, підвищити харчову цінність, покращити зовнішній вигляд, вплинути на калорійність і її засвоюваність.

Основною задачею постало: збільшення вмісту білка та зменшення калорійності продуктів харчування шляхом заміни частини рецептурних компонентів на нетрадиційну рослинну сировину. Ключовим компонентом у вирішенні поставленої задачі виступив - щавнат та сироватка молочна.

Біологічна цінність — показник якості харчового білка, відображає ступінь відповідності його амінокислотного складу потребам організму людини в амінокислотах для синтезу білка.

З метою підвищення біологічної цінності соусу до рецептури додали нову рослинну культуру щавнат сорту «Київська ультра», а також сироватку молочну. Даний сорт щавнату є цінним, адже в ньому міститься високий вміст аскорбінової кислоти та каротину: відповідно 1103,71 та 53,06 мг/% на суху речовину. Сума замінних амінокислот становить 14,9 г на 100 г сухих речовин шавнату; незамінних - 10,12г / 100 г; тобто незамінні амінокислоти складають 40,33 % від загальної кількості амінокислот [1, 2].

Існує розрахунковий спосіб визначення біологічної цінності білка - це метод порівняння складу незамінних амінокислот (АК) цього білка з відповідним амінокислотним складом «ідеального» білка за допомогою розрахунку амінокислотного скору (АС).

Амінокислотний скор нових соусів розраховали як відношення фактичного вмісту білка до рекомендованого ФАО/ВООЗ вираженим у відсотках.

Скор нових соусів перевищує показники ідеального білка, що свідчить про можливість використання даної сировини для збагачення продукції білком.

Висновки. При додаванні до харчового раціону порції соусу з щавнатом енергетична цінність фортифікованого соусу збільшилась на 13 ккал, а добова забезпеченість в білку становитиме 5...8%. При додаванні соусу на сироватці енергетична цінність зменшується на 27,3 ккал, добова забезпеченість в білку становитиме - 2.. .4%.

Література

Бажай-Жежерун С., Ткачук В. Рахметов Д. Біологічна цінність білка щавнату // Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», НУХТ, Київ 2014 - С.169

Свідоцтво № 06157 про авторство на сорт рослини щавнат сорту «Київський ультра».

Феномен молочной сыворотки / А. Г. Храмцов. - СПб.: Профессия, 2012. - 804 с.

Химический состав российских пищевых продуктов Справочник. — Под ред. член-корр. МАИ, проф. Скурихина И.М. и академика РАМН, проф. Тутельяна В.А. М.: ДеЛи принт, 2002. — 236 с.