

Збагачення рибної кулінарної продукції продуктами переробки обліпихи

Євген Чухлов, Андрій Гавриш, Тетяна Іщенко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Дефіцит харчових речовин несприятливий для дітей різних вікових груп. Він веде до порушення росту і розвитку, служить однією з важливих причин виникнення аліментарно-залежних захворювань і перешкоджає формуванню здорового покоління. Внаслідок цього збагачення продуктів харчування для дітей і підлітків різними макро- і мікронутрієнтами є одним із пріоритетних завдань держави. Перспективним джерелом різних біологічно активних речовин є обліпиха та різні види риб, тому збагачення рибної кулінарної продукції продуктами переробки обліпихи вважаємо доцільним та актуальним.

Матеріали та методи. В роботі використані сучасні літературні та наукові результати досліджень провідних науковців галузі харчової індустрії.

Для обробки, викладення та узагальнення отриманих даних використані методи системного аналізу, експериментального пошуку та синтезу.

Результати. Для створення рибної кулінарної продукції з підвищеним вмістом мікронутрієнтів для підростаючого покоління вивчалися раціони харчування дітей та підлітків, хімічний склад пюре з обліпихи, органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники рибних фаршів та готових виробів.

Дослідження раціонів харчування дітей та підлітків показали, що в їх середньодобовому раціоні присутні всі основні групи продуктів. Проте характерним є часте споживання солодошів, хлібобулочних та кондитерських виробів при зниженій кратності вживання продуктів, багатих біологічно активними компонентами, що свідчить про значний дисбаланс харчових речовин у школярів. Таким чином, одним з реальних шляхів поліпшення ситуації, що склалася, є впровадження в раціон харчування підростаючого покоління кулінарної продукції функціонального призначення.

Аналіз хімічного складу пюре з обліпихи свідчить про те, що даний продукт може використовуватися для збагачення кулінарної продукції вітаміном С, β -каротином, пектином та іншими біологічно активними речовинами, споживання яких сприяє зміцненню імунної системи організму, стимулює діяльність шлунково-кишкового тракту, виводить з організму шкідливі продукти обміну речовин.

Результати комплексних досліджень органолептичних, фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей рибних фаршів та готових виробів дозволили розробити ефективну технологію рибної кулінарної продукції функціонального призначення. Оптимальним визнане дозування пюре з обліпихи 11 %. Рекомендується готувати дану продукцію у пароконвектоматі за температури, що відповідає температурному режиму для класичної рибної продукції. При цьому тривалість теплової обробки необхідно зменшити у порівнянні з традиційним способом смаження, оскільки у пароконвектоматі за рахунок конвекції повітря продукт прогрівається рівномірно й інтенсивніше.

Висновки. Розроблена технологія рибної кулінарної продукції функціонального призначення дозволяє отримувати готові вироби підвищеної харчової цінності з гарними функціонально-технологічними, фізико-хімічними, реологічними та органолептичними показниками. Дану продукцію доцільно рекомендувати до споживання дітям та підліткам.