

21. ТЕХНОЛОГІЯ КРОКЕТІВ КАРТОПЛЯНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

М.І. Пересічний, С.М. Пересічна

Національний університет харчових технологій

Картопля, як рослинна сировина, за обсягами виробництва поступається тільки пшениці, рису і кукурудзі і характеризується високими смаковими якостями, джерелом калію (568 мг/100 г), що відповідає 20% рекомендованої норми споживання (РНС), а також фосфору (58 мг/100 г – 7% РНС) та вітаміну С (20 мг/100 г), а вміст вітамінів групи В (В1, В3, В6) незначне (3-5% РНС в 100 г картоплі), жиророзчинні вітаміни практично відсутні. Вуглеводи представлені, головним чином, картопляним крохмалем (10% вуглеводів від РНС). Картопля містить харчові антиоксиданти, які відіграють важливу роль у профілактиці захворювань, пов'язаних із старінням, а також харчову клітковину, благотворно впливаючи на здоров'я. За калорійністю картопля в 3—5 рази перевищує інші овочі [1].

Враховуючи високий рівень споживання продуктів переробки картоплі в нашій країні, недостатню вітамінну цінність, існує потреба розроблення технології страв із картоплі функціонального призначення. До їх складу повинні входити природні компоненти їжі – вітаміни, макро- та мікроелементи, харчові волокна, мінорні речовини, що дозволяє знизити дефіцит есенційних речовин, змінювати метаболізм, підсилювати та прискорювати виведення ксенобіотиків, підвищувати неспецифічну резистентність організму людини та дає можливість збагатити хімічний склад раціону харчування.

Об'єктом дослідження є технологія крокетів картопляних функціонального призначення.

Предмети дослідження: сочевиця червона (ДСТУ 6020:20080), борошно соєве харчове повножирне (ДСТУ 4543:2006), дієтичні добавки: зародки пшениці (ТУ У 24488673.006-2000), спіруліна (ТУ У 20898991.001-99); крокети картопляні «Верде», «Деліс».

Шляхом попереднього експерименту за органолептичними та комплексними показниками якості встановлено раціональне співвідношення компонентів (% від загальної маси напівфабрикату): соєве борошно – 8, зародки пшениці – 10, 40 – начинки з сочевиці та спіруліни, що дозволяє підвищити біологічну цінність крокетів порівняно з контролем внаслідок збільшення забезпечення добової потреби у білку на 24,44...24,12%, харчових волокнах – на 30,25...31,20%, калію – на 28,31 та 26,26%, кальції – на 7,03 та 15,13%; магнії – на 26,14 та 28%, фосфорі – на 19,83 та 16,92%, залізі – на 37,13 та 35,4%, у цинку – на 30,35 та 65,11%, селені – на 3,52 та 21,55%, у вітамінах: В1 на 25,83 та 89,16%, В2 – на 10 та 75,38%, В5 – на 21 та 43%, В12 – на 20,83%, Е – на 24,26 та 30,06%, РР – на 27,31 та 29,18 %.

З урахуванням проведених досліджень розроблено технологію виробництва крокетів картопляних із дієтичними добавками, в яких

співвідношення картопляної маси і начинки становило 60:40 відповідно. Технологія виготовлення крокетів картопляних полягає у наступному: підготовка сировини, приготування картопляного напівфабрикату, начинки, порціонування, формування напівфабрикату, запікання, контроль якості [2].

Резюмуючи вищевикладене, можна констатувати, що введення до крокетів білкових компонентів, а саме зародків пшениці, соєвого борошна, сочевиці, спіруліни сприяє підвищенню харчової цінності готового продукту та дозволяє розширити асортимент продукції функціонального призначення, що сприятиме покращенню харчування широких верств населення.

ЛІТЕРАТУРА

1. Опыт обогащения сухого картофельного пюре эссенциальными нутриентами / Г. А. Михеева, А. А. Кочетова, Л. Н. Шатнюк //Пищевая промышленность. – 2013.– № 10. – С. 78-79.
2. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах / за ред. М. І. Пересічного. – К.: 2015. – 914 с.