

37. Розробка технології виробництва желейного десерту оздоровчого призначення

Артем Ущановський

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Сучасний розвиток науки про харчування, яка визначає пріоритетом оздоровчі властивості харчових продуктів, обґрунтовує необхідність конструювання інноваційних технологій продуктів харчування підвищеної харчової та біологічної цінності. Великою популярністю у закладах ресторанного господарства користуються десерти, адже вони мають привабливі органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція) [1].

Тому актуальним завданням науковців є удосконалення рецептури вже відомих та розроблення нових видів десертної продукції оздоровчого призначення. Цього можна досягти завдяки використанню натуральних рослинних інгредієнтів (плоди, ягоди, фрукти, овочі, тощо).

Матеріали і методи. В роботі використовували загальноприйняті методи дослідження, визначали фізико-хімічні та органолептичні показники. Для виготовлення десерту в якості основної сировини було обрано вишнево-буряковий пюре-напівфабрикат [2], цукор білий кристалічний, в якості драглеутворювача використовували желатину.

Результати. Розроблено рецептурний склад та запропоновано технологічний процес виробництва желейного десерту з використанням вишнево-бурякового пюре-напівфабрикату.

Технологія виробництва желейного десерту оздоровчого призначення включає такі основні етапи: підготовка вишнево-бурякового пюре-напівфабрикату; змішування пюре-напівфабрикату з цукром; замочування желатину з водою у співвідношенні 1:8, набрякання за температури 35...40 °С протягом (15...20):60 с.; змішування компонентів страви з желатиновим розчином; розливання у ємності, драглеутворення, зберігання готової страви.

Досліджено показники якості нового десерту, встановлено, що желейний десерт має приємний смак та запах, його органолептичні та фізико-хімічні показники відповідають вимогам чинної нормативної документації.

Також досліджено вміст біологічно активних речовин з антиоксидантними та дексикаційними властивостями у готовому желейному десерті, що складає: антоціани – 750мг/100 г, вітамін С – 8 мг/100 г, беталаїни - 45 мг/100 г та пектинові речовини 1,8 г/100 г.

Висновки. Розроблена технологія желейного десерту оздоровчого призначення на основі напівфабрикату із вишнево-бурякового пюре дає змогу розширити асортиментний ряд десертної продукції у закладах ресторанного господарства. Завдяки наявності значної кількості біологічно активних речовин в пюре-напівфабрикаті вдається забезпечити оздоровчу дію десерту.

Література

1. Кравчук Т. В. Вітамінізовані желейні десерти з використанням антоціанових добавок для закладів ресторанного господарства. *Харчова наука і технологія*. 2013. № 1. С. 40-43.
2. Патент 130860 Україна, МПК (2016.01) A23L 21/10 Пюре-напівфабрикат вишнево-буряковий/ Ущановський А.О., Івчук Н.П., Башта А.О. ; власник НУХТ. - № u201807501 ; заявл. 04.07.2018 ; опубл. 26.12.2018, Бюл. № 24.