

## 40. ДАЙКОН - НЕТРАДИЦІЙНА СКЛАДОВА РЕЦЕПТУРИ РИБНИХ СТРАВ

Дітріх І.В., к.х.н.,  
Коржос К.С., магістр

*Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ*

**Вступ.** В Україні внаслідок складних економічних умов погіршилась структура харчування населення, зокрема має місце постійний дефіцит білків, макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон, що призводить до зниження показників здоров'я населення країни.

**Актуальність теми.** Останнім часом є актуальним застосування нетрадиційної рослинної сировини, що багата на мінеральні речовини та вітаміни, у рецептурі рибних страв. Одним із видів такої сировини є дайкон, який має яскраво виражений м'який смак і підходить для приготування різних страв. Додавання дайкона у рецептуру рибних страв дозволяє оптимізувати їх нутрієнтний склад.

**Матеріали та методи.** Модифікована рецептура традиційної страви «Хлібці рибні» шляхом введення нетрадиційної сировини рослинного походження - дайкона. В роботі використані загальнонаукові, органолептичні та розрахункові методи.

**Результати та обговорення.** До рецептурного складу страви «Хлібці рибні з дайконом» входять наступні інгредієнти, %: філе скумбрії - 47,4; дайкон - 21,4; вівсяні пластівці - 8,5; молоко коров'яче - 14,2; яйця курячі – 5,7; оливкова олія - 2,81.

При виробництві хлібців рибних використовується новий вид сировини – дайкон, у хімічному складі якого на 100 г продукту міститься, г: білки - 0,6; жири - 0,1; вуглеводи - 2,5; (в т.ч. харчові волокна - 1,6); мінеральні речовини, мг: калій - 227; мідь - 115; кальцій - 27; фосфор – 23; магній – 16; вітаміни, мг: С - 22; В<sub>4</sub> - 7,3, В<sub>5</sub> - 0,138 [1]. Дієтологи рекомендують дайкон у дієтичному та спортивному харчуванні.

Органолептичні показники якості нової страви визначали за розробленою 5-бальною шкалою. Встановлено, що страва «Хлібці рибні з дайконом» має привабливий зовнішній вигляд; соковиту консистенцію; приємні гармонійні запах і смак.

**Висновок.** Обґрунтована доцільність введення дайкона до рецептури рибних страв для підвищення їх біологічної цінності та покращення органолептичних властивостей. Страва «Хлібці рибні з дайконом» може бути рекомендована для широкого кола споживачів індустрії харчування.

### Література

1. Хімічний склад дайкону [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://healthy-food-near-me.com/calorie-content-white-radish-daikon-oriental-radish-chemical-composition-and-nutritional-value/> (дата звернення 15.04.2023)