

УДК 641.85

## СОЛОДКА СТРАВА З ЧЕРВОНОЇ СМОРОДИНИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Педченко С.В., Фурманова Ю.П.

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** У раціоні харчування населення, враховуючи складні екологічні обставини в Україні, мало продуктів та біологічно активних добавок імуностимулюючої та загальнозміцнюючої дії. Заклади ресторанного господарства можуть запропонувати відвідувачам не лише смачну, але й корисну для здоров'я солодку страву. Із сировини, що вирощується в Україні цілком можливо отримати усі необхідні біокомпоненти для нормального функціонування організму, оздоровлення та профілактики захворювань людей.

**Актуальність проблеми.** Червона смородина (або порічки) здавна вважається ягодою корисною для здоров'я. Її ягоди містять в собі справжній природний вітамінний і мінеральний комплекс, антиоксиданти у великій кількості, завдяки яким організм людини бореться з раковими клітинами та процесом старіння. Крім того, в даних ягодах міститься багато вітаміну С. Червона смородина багата ретинолом, токоферолом, бета-каротином, вітамінами групи В, фолієвою, пантотеновою кислотою, рибофлавіном, тіаміном, піридоксином. Вживання ягід червоної смородини покращує стан шкіри людини [1,2].

**Мета** досліджень полягала у створенні солодкої страви (мусу) для закладів ресторанного господарства, яка б мала оздоровлюючу дію на організм людини. Було висунуто припущення, що додавання пюре із ягід червоної смородини прискорить піноутворення мусу, збільшить його об'єм, поліпшить органолептику та стійкість піни і збільшить вітамінний ресурс до споживання.

**Результати досліджень.** Було проведено дослідження по додаванню різної кількості пюре порічок до яблучного мусу на основі манної крупи. Після порівняння отриманих результатів в модельних зразках, було обрано зразок із вмістом 15% пюре порічок, так як даний зразок має оптимальні показники якості.

Дані, зображені на рис. 1 підтверджують припущення про прискорення піноутворення за рахунок додавання пюре із ягід червоної смородини до мусу. Піна утворювалася стрімко і рівномірно протягом 11 хв збивання модельного зразка.

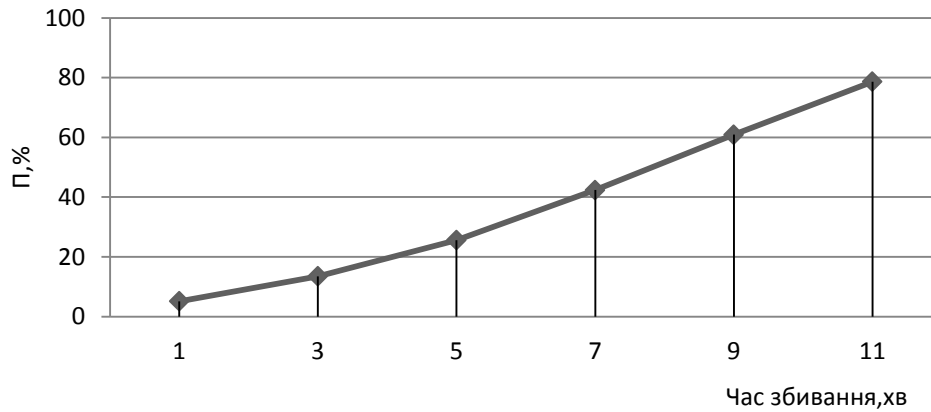


Рис. 1. Кінетика піноутворення мусу із додаванням пюре із ягід червоної смородини (15%)

За допомогою основних критеріїв якості, на рис. 2 графічно представлено досліджуваний зразок.

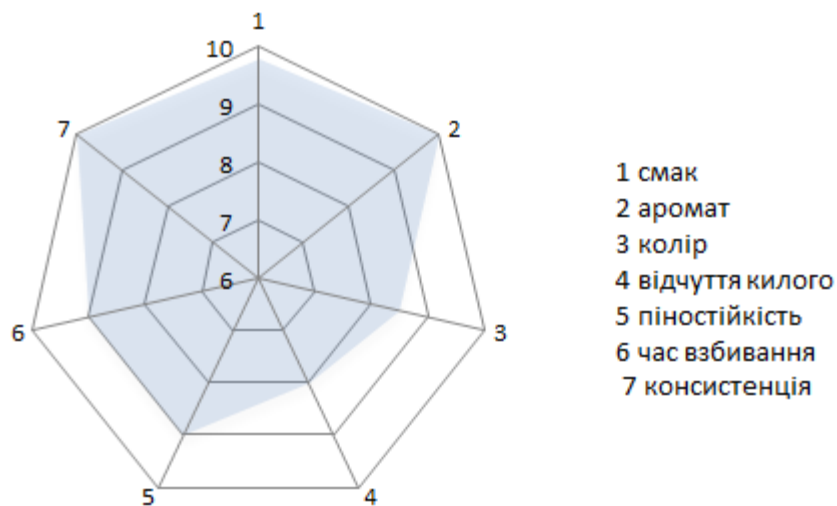


Рис. 2. Профілограма якості мусу з порічками.

**Висновки.** Отже, вдосконалюючи яблучний мус за допомогою пюре із ягід червоної смородини, було доведено позитивний вплив порічок на піноутворення мусу, стійкість піни, органолептику. Корисні властивості порічок на людський організм доведені вченими неодноразово. Тому заклади ресторанного господарства можуть їх використовувати в певних стравах, таких як яблучний мус, з користю для людей.

#### Список використаних джерел

1. Чим корисна червона смородина, порічки для здоров'я [Електронний ресурс]. Режим доступу: [www.supermg.com](http://www.supermg.com). Дата звернення 02.05.2018р.
2. Лаленко Т.В., Кузьмін О.В., Корецька І.Л. Розробка методу комплексної оцінки якості соусу молочного. В журн. Харчова промисловість № 23, 2017 р.