

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ НОВОГО ВИДУ ЗАМОРОЖЕНОГО

ДЕСЕРТУ

Н. М. Кравчук, М. П. Бегаль

На сучасному етапі розвитку харчової промисловості в Україні все більшої популярності набирають продукти, що розраховані на вузькі прошарки суспільства з винятковими потребами, які обумовлені станом здоров'я, переконаннями, способом життя.

Одним з перспективних напрямків у розвитку вітчизняної харчової галузі є створення нових продуктів харчування, на основі існуючих, із заміною інгредієнтів тваринного походження на рослинні, які збагачені біологічно активними речовинами. [1].

Один з поширених напрямків у житті і харчуванні сучасної людини - вегетаріанство. Вегетаріанці не споживають тваринної їжі, що в певній мірі обмежує їхній раціон харчування. Також існують люди, що не добровільно обмежують раціон, а через непереносимість лактози. Ця проблема набувається як при народженні людини, так і виникає у людей похилого і старшого віку. Для того, щоб лактоза засвоїлась, її потрібно розщепити на глюкозу та галактозу. А це відбувається лише за наявності ферменту - лактази. При нестачі чи відсутності цього фермента лактоза не засвоюється організмом. [3].

Проаналізувавши продукти харчування і проблеми з їх споживанням ми обрали для дослідів морозиво. Бо саме воно належить до групи молочних десертів з високою харчовою цінністю й користується значним попитом у всіх груп населення.

Для морозива що виготовляється з коров'ячого молока характерна висока харчова, біологічна і енергетична цінність, приємний смак. В цьому продукті міститься молочний жир - 3,5 - 15%, білки - 3,5 - 4,5%, вуглеводи від 14 до 25%, мінеральні речовини (кальцій, фосфор, магній, залізо) - до 0,7%, вітаміни групи А, В, Б, Е, Р. [2].

Альтернативою коров'ячого молока і продуктів з нього є соєві молоко і продукти.

Соя — найцінніша бобова культура. У насінні сої міститься повноцінний білок, частка якого становить 39% (33-52%), 20% жирів і відносно невелика кількість вуглеводів[4].

За амінокислотним складом соєвий білок наближається до білка тваринного походження і добре засвоюється організмом людини. Крім того, у сої містяться жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни. Такі цінні компоненти сої дозволяють широко використовувати продукти її переробки у харчуванні людини, і вони також мають високу поживну цінність і засвоюваність [2].

В Україні запатентована технологія одержання «соєвого молока» (Патент України № 40263 А від 08.11.2000 р.), що дозволяє отримати «соєве молоко», позбавлене усіх антипоживних речовин, що властиві сирым соєвим бобам.

Спираючись на вище згадану інформацію та на дослідження, що були проведені раніше, нами була розроблена і відпрацьована рецептура нового функціонального продукту

замороженого десерту, що не містить продуктів тваринництва.

Основу десерту (70%) складає морозиво з соєвого молока - багатокомпонентна система, що складається з безперервного полідисперсного середовища та диспергованих у ньому дрібних часток: бульбашок повітря, бананового пюре, кристалів льоду. Також значну частину (30%) становить суміш пюре ягід. До суміші ягід входять: журавлина звичайна (*Vaccinium oxycoccos*), калина (*Viburnum*), смородина червона (*Ribes rubrum*).

Органолептичні дослідження показали, що десерт відзначається перевагою по всіх параметрам в порівнянні з контрольним зразком (контроль - морозиво ДСТУ 4735:2007).

Структура і консистенція нового десерту є дрібнокристалічною і гомогенною. Оскільки ягідне пюре являє собою однорідну масу, воно повністю розподілене по всій масі.

Смак і аромат є типовими для морозива з фруктовими добавками — вершковий з яскравим, але помірно вираженим солодко-кислуватим ягідним присмаком і запахом.

Колір морозива визначається добавками, і має бути однорідним по всій масі, якщо технологією не передбачене інше. Колір даного десерту є однорідним світло-червоним.

Реологічні властивості даного продукту набули нових показників, в порівнянні з контрольним зразком, за рахунок вмісту у доданій суміші ягід зі значною кількістю пектинових речовин, які забезпечили стійкість структури, збільшився час, за який продукт зберігає структуру і споживчі властивості.

ЛІТЕРАТУРА

1. Нетрадиційні інгредієнти в традиційному морозиві/ Л. В. Молоканова // Продукты и ингредиенты. - 2012. - №5(91). - С 34.
2. Оленев Ю.А. Производство мороженого// Пищевая промышленность, 1997, №5 С 14.
3. Братковський І.І. Технологія морозива. Навч. Посібник./ Братковський І.І., Поліщук Г.Є., Шарахманова Т.Є., Туровська Л.Л., Гудз І.С.- К.:2010.- 248 с.
4. Бабич А., Бабич-Побережна А. Соя — стратегічна культура світового землеробства 21 ст. // Пропозиції. — 2006. — № 6. — С. 46-48.