

Розроблення напою для військовослужбовців

Олександр Гаврилюк, Ірина Гойко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В умовах російської агресії, актуально удосконалювати технології та розробляти нові харчові продукти підвищеної біологічної цінності, спрямовані на забезпечення організму військовослужбовців мікро- та макроелементами, біологічно активними речовинами (БАР) за рахунок використання ягідної сировини. Використання ягідної основи дозволить окрім покращення харчової цінності продукту, ще й урізноманітнити раціон харчування (норма №15), що позитивно вплине на психоемоційний стан військовослужбовців.

Матеріал і методи. Для дослідження використовували загальноприйняті, стандартні методи оцінки фізико-хімічних і органолептичних показників сировини.

За літературними джерелами [1], в якості ягідної сировини для створення напою було обрано чорну смородину (*Ribes nigrum*), обліпиху (*Hippophae rhamnoides*), червону смородину (*Ribes rubrum*), журавлину (*Oxycoccus Hill*).

Результати. Обрану ягідну сировину використовували у вигляді порошоків. Отримання ягідних порошоків проводили наступним чином: підготовлену сировину очищують, миють, дроблять у пюре і сушать конвективним способом у сушарках. Отриманий порошок за потреби дроблять і фасують у герметичну тару.

Отримані порошки мали суху, розсипчасту структуру, однорідний колір, притаманний ягідній сировині.

Досліджували вплив зміни співвідношень внесення ягідної сировини до рецептури готового продукту на органолептичні та технологічні показники готового продукту при приготуванні в польових умовах. Задля більшого наближення до реальних умов використання суміші, в ході експерименту було використано питну воду різної температури. Для досліду було обрано воду з наступними показниками температури: 20°C, 40°C та 60°C. Така вибірка температур є достатньою для визначення придатності суміші до використання в різних умовах виконання службово-бойових завдань.

Експериментально розроблена рецептура напою (1:1:1:1), яка дозволяє задовольнити ряд потреб організму в необхідних вітамінах та мінеральних елементах на 10 – 50%, при споживанні рекомендованої дози продукту в 20г порошку.

За органолептичними властивостями, відновлений питною водою напій, має стабільну гомогенну структуру, що не розшаровується, має оригінальний свіжий смак, а поєднання різноманітних смаків ягід створює гарну композицію. Смак напою поєднує в собі аромати, притаманні обраній сировині, колір приємний, червоний.

Висновки. Таким чином, розроблений напій може використовуватись у складі раціонів харчування норми №15 для забезпечення військовослужбовців, що ведуть бойові дії, в умовах неможливості готувати гарячі страви із продуктів за основною нормою харчування, необхідними БАР, мікро- та макроелементами. Крім того, отриманий напій дозволяє розширити асортимент страв у сухих пайках та урізноманітнити меню військовослужбовців.

Література

1. Галат Л. М. Світовий ринок ягід: сучасні тенденції та перспективи для України // Ефективна економіка. 2021. № 2. DOI: 10.32702/2307-2105- 2021.2.76