

35. Шніцелі рибні функціонального призначення для закладів готельно-ресторанного бізнесу

Ірина Дітріх, Тетяна Туз

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Маркетингові дослідження свідчать, що в Україні практично відсутні заклади готельно-ресторанного бізнесу, які можуть запропонувати меню, що включає рибні страви функціонального призначення. Створення технологій нових функціональних страв на основі рибної та нетрадиційної рослинної сировини, збалансованих за нутрієнтним складом, зробить певний внесок у розширення асортименту рибного меню і привабить потенційних споживачів.

Матеріали і методи. Розроблена рецептура страви «Шніцель рибний натуральний з насінням маку та кунжуту». В роботі використані загальнонаукові, органолептичні та розрахункові методи.

Результати. До рецептурного складу страви «Шніцель рибний натуральний з насінням маку та кунжуту» входять наступні інгредієнти, %: філе скумбрії -65,6; цибуля ріпчаста – 12,4; зелень петрушки -2,5; молоко коров'яче - 6,2 яйця курячі – 3,1; сухарі панірувальні -7,4; насіння маку – 1,2; насіння кунжуту-0,6; кухонна сіль-1[1].

При виробництві функціональної страви шніцеля рибного натурального, у паніруванні використовуються нові види сировини: насіння маку та кунжуту. До хімічного складу насіння кунжуту входять (на 100 г продукту), г: білки – 19,4; вуглеводи – 12,2; харчові волокна – 5,6, жири – 48,7; мінеральні речовини, мг: кальцій – 1474; фосфор – 720; магній – 400; кремній – 199; залізо – 16; цинк – 10,23; мідь – 1,45; марганець – 1,42; вітаміни, мг: В₄ – 25,6; РР – 11,1; В₃ – 4; Е – 2,3; В₁ – 1,27; В₂ – 0,36; В₉ – 0,096. Хімічний склад насіння маку у 100 г продукту, г: білки – 17,9; вуглеводи – 14,5; харчові волокна – 6, жири – 41,9; мінеральні речовини, мг: кальцій – 1438; фосфор – 870; магній – 347; марганець – 6,71; вітаміни, мг: Е – 1,77; В₃ – 0,9; РР – 0,896; В₁ – 0,854; В₆ – 0,247; В₂ – 0,1; В₉ – 0,082; К – 0,050. Мінеральні речовини та вітаміни, що входять до складу насіння цих культур, мають важливе значення для організму людини та необхідні для його повноцінного функціонування. Варто зазначити, що наявність у м'ясі скумбрії фосфору та вітаміну D добре доповнюється кальцієм, який міститься у насінні маку та кунжуту.

Визначено, що ступінь забезпечення добової потреби (на прикладі чоловіків) в мінеральних речовинах та вітамінах під час вживання нової страви, становить, % - кальцію, магнію, фосфору – 14,5; 20,3; 47,1 відповідно; вітамінах В₃, К, РР – 57,8; 74,3; 67,9 відповідно.

Паніровка зразків «Шніцель рибний натуральний з насінням маку та кунжуту» хрустка та золотиста з рівномірно розподіленими насіннями маку та кунжуту, які надають страві привабливого та оригінального зовнішнього вигляду.

Висновки. Одже, комбінювання м'яса скумбрії та насіння маку та кунжуту може бути перспективним напрямком у розширенні асортименту рибних страв функціонального призначення у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Література

1. Патент на корисну модель № 147861 МПК (2021.01) А23L 17/00 А23L 27/00 Спосіб виробництва шніцеля рибного натурального з насінням маку та кунжуту / І.В. Дітріх, Т.С. Туз; заявник – Національний університет харчових технологій. -№ u2021 00309 заяв. 27.01.2021; опубл. 16.06.2021, Бюл. № 24