

ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ГАРБУЗОВО-МОРКВЯНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ТА СТРАВ З ЙОГО ВИКОРИСТАННЯМ

Ніколайчук А. О. студент,
Кирпіченкова О. М. к.т.н.,

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

Вступ. Проведено дослідження з метою визначення оптимального співвідношення сировини для гарбузово-морквяного напівфабрикату та можливість його застосування при виготовлення страв з кисломолочного сиру.

Актуальність теми. У щоденному раціоні значної частки населення існує дефіцит вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та інших нутрієнтів, що призводить до зниження працездатності, загальної резистентності організму до захворювань і несприятливих факторів довкілля. Тому, поряд із підвищенням якості життя, важливим є раціональне використання місцевих ресурсів і, в першу чергу, овочів (моркви та гарбуза), як основних джерел біологічно активних речовин.

Матеріали і методи. Основними матеріалами для досліджень стали гарбузово-морквяний напівфабрикат та кисломолочний сир. Для визначення активної кислотності використовували потенціометричний метод. Сухі речовини визначали методом висушування до постійної маси.

Результати та обговорення. Метою роботи є дослідження якості гарбузово-морквяного напівфабрикату для розширення асортименту та виготовлення продукту функціонального призначення з підвищеним вмістом харчових волокон (клітковини), що абсорбують та виводять з організму людини різні хімічні, в тому числі й канцерогенні речовини. А також можливість застосування готового гарбузово-морквяного напівфабрикату у виробі з кисломолочного сиру, а саме: запіканки, сирники та сирну масу.

Для приготування гарбузово-морквяного напівфабрикату використали гарбуз, моркву, цукор та лимон. Свіжі моркву та гарбуз уварювали з цукром та різною кількістю лимону (5 %, 15 %, 25 %) протягом 20 хв. при ледь помітному кипінні. В залежності від кількості лимону, у напівфабрикаті змінювались як органолептичні, так і фізико-хімічні показники якості. В свою чергу зразок з кількістю лимону 15 % містив 61,6 % сухих речовин та значення рН – 6,71, що і показав найкращі органолептичні показники.

Після варіння протягом 20 хв. та охолодження використовували цей напівфабрикат при виготовленні сирної запіканки, сирників та сирної маси з додаванням шроту з насіння амаранту та насіння гарбуза.

Висновки. В результаті проведених досліджень розроблений гарбузово-морквяний напівфабрикат, що має високі органолептичні показники, підвищений вміст біологічно-активних речовин, його використання у приготуванні страв з кисломолочного сиру дає змогу покращити їх якість і розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення.