

РОЗРОБКА ЖЕЛЕЙНОГО ДЕСЕРТУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ОСНОВІ ВИШНЕВО-БУРЯКОВОГО ПЮРЕ НАПІВФАБРИКАТУ

Ущановський А.О.

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

e-mail: ushchapovskiyao@gmail.com

З кожним роком в закладах ресторанного господарства зростають обсяги виробництва солодких страв та десертів, розширюється їх асортимент. Це пов'язано з популярністю даного виду продукції у населення. Проте використання у їх складі синтетичних барвників, ароматизаторів негативно позначається на здоров'ї людини. Тому в даний час перед науковцями гостро стоїть питання пошуку нових недорогих джерел сировини, способів їх перероблення, зниження втрат біологічно активних речовин для створення продукції оздоровчого призначення.

Особливий інтерес викликає використання у складі желейних десертів натуральної плодово-ягідної та овочевої сировини, біохімічний склад якої надає змогу для формування та зміни смаку, аромату, кольору харчової основи, а також отримання готового продукту з високим вмістом біологічно активних речовин.

Тому метою роботи було розроблення технології виробництва желейного десерту на основі вишнево-бурякового пюре-напівфабрикату і виявлення впливу напівфабрикату на якість страви. Експериментальні дослідження були проведені за допомогою стандартних хімічних, фізико-хімічних, мікробіологічних методів.

Нами розроблено новий вишнево-буряковий пюре-напівфабрикат та визначено доцільність використання даного напівфабрикату у виробництві желейних солодких страв. Для оцінювання модельних зразків вишнево-бурякового пюре-напівфабрикату за нелінійним критерієм якості було визначено, що найкраще співвідношення рецептурних інгредієнтів у зразку, що містить 25% бурякового пюре та 75% вишневого пюре.

При виробництві желейного десерту на основі вишнево-бурякового пюре напівфабрикату в якості аналогу використовували вишневе желе.

Показник міцності желейного десерту знаходиться в межах 219–226 г/см², що знаходиться на рівні аналогу (217 г/см²).

У розробленому желейному десерті визначали вміст біологічно активних і поживних речовин, що складає: антоціани – 750 мг/100 г. вітамін С – 8 мг/100 г, беталаїни – 45 мг/100 г та пектинові речовини 1,8 г/100 г.

Крім того, контролювали вміст загальної кількості цукрів, що складає 12,45±0,10% та вологість – 85,89±0,4%.

Досліджено структурно-механічні властивості розробленого желейного десерту методом одноосного стиснення при температурі 20 °С і навантаженні 30 г. Встановлено, що за реологічними властивостями кращим є розроблений желейний десерт, який є більш еластичним та менше руйнується, в порівнянні з контрольним зразком.

Також було досліджено мікробіологічні показники желейного десерту на основі вишнево-бурякового пюре-напівфабрикату одразу після приготування і через 24 год зберігання при температурі 2–6 °С. Встановлено, що желейний десерт має меншу кількість МАФАНМ КУО в 1 г (в контрольному зразку виявлено $(0,47-0,89) \cdot 10^3$, в дослідних зразках відповідно $(0,17-0,25) \cdot 10^3$); в усіх дослідних зразках та контрольному зразку відсутні бактерії групи кишкової палички, бактерії групи *Staphylococcus aureus*, дріжджі, плісняві гриби.

Желейний десерт має приємний смак та запах, його органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні та мікробіологічні показники мають значно вищу якість в порівнянні з аналогом та відповідають вимогам чинної нормативної документації. Наявність значної кількості біологічно активних речовин, які володіють антиоксидантними властивостями, забезпечують оздоровчу дію десерту та рекомендовані для виробництва у закладах ресторанного господарства.