

55. Обґрунтування вибору складу фруктового наповнювача для виробництва сиркового десерту

Ірина Добротворська, Наталія Стеценко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Сир кисломолочний є продуктом універсального призначення, що відрізняється високою засвоюваністю. Основною ознакою, яка характеризує сир кисломолочний і зумовлює його високу харчову і біологічну цінність, є підвищений вміст білка (10...16%), порівняно з незбираним молоком ($3,2 \pm 0,5\%$).

На даний час харчові продукти на основі сиру кисломолочного представлені глазурованими сирками, сирковими масами, десертами, мусами, пудингами, запіканками. Тому надання таким продуктам оздоровчих властивостей можливе за рахунок внесення джерел природних біологічно активних речовин.

Матеріали та методи. На основі довідників біохімічного складу харчових продуктів було проаналізовано біохімічний склад кураги, авокадо та апельсину як сировини для фруктового наповнювача у технології сиркових десертів.

Результати та обговорення. На даний час створено широкий спектр рецептур для сиркових десертів, що містять переважно однокомпонентні наповнювачі. Нами було запропоновано створення фруктового наповнювача з кураги, авокадо та апельсину, що має пюреподібну консистенцію, для збагачення сиркового десерту.

Основною цінністю кураги є те, що при сушінні зберігається максимальна частка мінеральних речовин: калію, кальцію, магнію, фосфору, заліза. Завдяки такому складу вживання кураги сприяє покращенню роботи серцево-судинної системи, зміцнюючи стінки кровоносних судин, а також регуляції роботи шлунково-кишкового тракту.

Авокадо має дуже насичений мікроелементний склад, але основна його перевага полягає у добре збалансованому жирокислотному складі. У ньому міститься багато олеїнової кислоти, яка перешкоджає утворенню холестерину, регулюючи при цьому ліпідний обмін.

До складу фрукта входить вітамін Е, який гальмує процеси старіння і завдяки вираженій антиоксидантній дії сприяє знешкодженню вільних радикалів.

Плоди апельсину завдяки високому вмісту аскорбінової кислоти чинять загальнозміцнюючий вплив на організм людини, а також сприяють роботі антиоксидантної системи організму. Пектинові речовини, що містяться в плодах апельсинів, покращують роботу шлунково-кишкового тракту, сприяють виведенню токсичних речовин і гальмують гнильні процеси.

Доцільно використовувати дану сировину як компонент сиркового десерту у вигляді пюреподібної маси, що додається на стадії перемішування і охолодження сирного згустку з наповнювачем з метою збереження максимальної кількості біологічно активних речовин.

У якості підсолоджувача пропонується використовувати інулін з бульб топінамбура, який виконує функцію пребіотика та покращує засвоєння сиркового десерту.

Висновки. Запропонована композиція для збагачення сиркового десерту за своїми фізіологічними властивостями сприятиме покращенню роботи серцево-судинної системи, регулюватиме роботу антиоксидантної системи, разом з тим матиме загальнозміцнюючий вплив на організм людини. Такий сирковий виріб може бути як продуктом масового споживання, так і рекомендованим до використання у санаторно-курортних закладах.