

58. Технологічні аспекти розробки плодово-овочевого десерту

Артем Ущановський

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. З кожним роком все більшої популярності у закладах ресторанного господарства набувають холодні солодкі страви.

Використання фруктово-ягідної, овочевої сировини (пюре, підварки, порошки, екстракти, тощо) при виробництві холодних солодких страв дозволяє отримати готові продукти підвищеної харчової та біологічної цінності.

На даний час існує необхідність в розробленні нових та вдосконаленні наявних рецептур та технологій холодних солодких страв, зокрема, десертів.

Метою даної роботи є розроблення рецептури плодово-овочевого десерту на основі напівфабрикату з вишнево-бурякового пюре.

Матеріали та методи. В роботі використовували загальноприйняті методи дослідження, визначали фізико-хімічні та органолептичні показники.

Для виготовлення десерту в якості основної сировини було обрано вишнево-бурякове пюре та насіння чіа.

Результати. Для розробки рецептури плодово-овочевого десерту на першому етапі було досліджено вплив масової частки вишневого та бурякового пюре та насіння чіа на смакові властивості готового продукту.

На основі проведених досліджень було встановлено, що найкращі смакові властивості має пюре із вмістом вишні 70...75% та вмістом буряку столового у кількості 25...30 % відповідно.

Розроблено рецептуру десерту та досліджено фізико-хімічні показники, які наведено в табл. 1.

Встановлено, що при внесенні насіння чіа у кількості 3% десерт мав найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники.

Таблиця 1

Фізико-хімічні показники готового десерту на 100 грамів

Антоціани, мг	750
Вітамін С, мг	8
Беталаїни, мг	45
Пектинові речовини, г	1,8
Масова частка сухих речовин, %	29,5
pH	3,67

Дослідивши органолептичні показники десерту, можна зробити висновок, що десерт має приємний червоно-фіолетовий колір, смак і аромат вишні та однорідну консистенцію з вкрапленнями насіння чіа.

Висновки. Розроблено новий плодово-овочевий десерт на основі напівфабрикату із вишнево-бурякового пюре з додаванням насіння чіа.

На основі проведених досліджень, встановлено оптимальне співвідношення пюре з вишні та буряку, що становить 2:1, відповідно. Також розроблено рецептуру плодово-овочевого десерту та досліджено фізико-хімічні та органолептичні показники готового продукту.