

## **44. ВИКОРИСТАННЯ ХУРМИ І ШОКОЛАДУ В ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ НА МОЛОЧНІЙ ОСНОВІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Т.А. Сопієва, Т.І. Миколів**

*Національний університет харчових технологій*

Сьогодні у всьому світі та в Україні формується нова концепція харчування, головною вимогою котрої є не тільки приємні смакові якості продукту, а його корисність для людського організму. Особлива увага в здоровому харчуванні приділяється молочним і молочнокислим продуктам, адже при їх споживанні організм отримує повноцінний тваринний білок, молочний жир і молочний цукор – лактозу, вітаміни, мінеральні речовини, ферменти, імунні тіла. Лактоза сприяє засвоєнню кальцію, фосфору, магнію, барію, а також сприяє формуванню в товстому кишечнику нормальної мікрофлори з переважанням біфідобактерій, що затримують розвиток гнильних процесів. Кориснішим для здоров'я є вживання молока і молочних продуктів з низьким вмістом жиру і солі, а також обмежене споживання вершків і сметани, в яких багато насичених жирів.

В галузі готельно-ресторанного господарства на сьогодні значна увага приділяється підвищенню якості продукції що випускається, удосконаленню форм обслуговування, покращенню культури обслуговування відвідувачів, проведенню наукових розробок в технології харчової продукції. Значною популярністю користуються бари, розширення асортименту продукції в яких відбувається завдяки популярності коктейлів, урізноманітненню асортименту гриль-продукції, появі пива різного асортименту, збільшенню видів овочевих і фруктових напоїв, готових до вживання. У молочних барах асортимент різко

відрізняється від асортименту барів інших типів. Відвідувачам пропонуються молочні, вершкові креми, желе, збиті вершки, молоко, гарячі напої на молочній основі, вершкові коктейлі, шоколад, соки, фруктові і мінеральні води, тонізуючі напої власного виробництва. Молочні продукти є доступною і технологічно зручною харчовою основою для створення фортифікованих продуктів. Рівень споживання населенням України продуктів на молочній основі є недостатнім. А поряд зі значним поширенням авітамінозів, доцільним є розроблення харчових продуктів масового споживання з вмістом функціональних інгредієнтів у фізіологічно значущих кількостях. Джерелом такого функціонального інгредієнту як бета-каротин є хурма. Молочні продукти, що містять білки і жири, є об'єктом вітамінізації і використовуються в якості основи для збагачення їх бета-каротином, оскільки у жирному середовищі каротин краще зберігається, а в поєднанні з ліпідами молока засвоюваність його вища. Крім того, наявність бета-каротину в молоці підвищує стійкість молочного жиру до окислення.

Хурма характеризується високим вмістом харчових волокон та мікроелементів. Цукри – глюкоза і фруктоза, що містяться в хурмі, позитивно впливають на стан серцево-судинної системи організму людини. Хурма є дієтичним продуктом, вона незамінна при розладах травлення завдяки високому вмісту пектину. Магній, що міститься в хурмі, знижує ймовірність утворення каменів у нирках, вітамін А захищає від онкологічних захворювань, а вітаміни С і Р підвищують еластичність судин. Хурма має сечогінну і тонізуючу дію, заспокоює нервову систему, підвищує працездатність, володіє бактерицидними властивостями.

Чорний шоколад з високим вмістом какао-бобів забезпечує організм такими біологічно активними речовинами як вітаміни В1, В2, РР, провітамін А, калій, натрій, залізо, кальцій, рослинні протеїни та фітостерини. Флавоноїди, які містяться в какао-бобах нормалізують тиск та знижують рівень холестерину в крові. Використання шоколаду надає напоям приємних смакових властивостей.

Виготовлений в лабораторних умовах кисломолочний напій з додаванням хурми та шоколаду за органолептичними показниками має такі характеристики: смак – чистий, кисломолочний, у міру солодкий, зі смаком шоколаду; запах – кисломолочний, без сторонніх запахів; консистенція – ніжна, неоднорідна, з шматочками хурми; колір – властивий даному виду продукту, коричневий. Жирність напою – 2,5 %; показники титрованої та активної кислотності знаходяться в межах норм, передбачених для даного типу напоїв.

Таким чином, за якісними показниками виготовлений напій відповідає вимогам, які передбачені для кисломолочних напоїв, його можна рекомендувати для використання в технології продукції ресторанного господарства.