

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Дослідження реологічних властивостей напівфабрикатів з плодовоовочевої сировини з метою їх використання у технології збивної десертної продукції в умовах закладів ресторанного господарства

I.O. Єремчук, Н.П. Бондар, О.В. Подобій
Національний університет харчових технологій

Збагачення харчових продуктів плодовоовочевою та фруктовою сировиною не лише в умовах потужних промислових підприємств, а й закладів ресторанного господарства є одним із варіантів задоволення щоденних потреб споживачів, які слідкують за правильним та здоровим харчуванням, у необхідних макро- і мікронутрієнтах.

Наукова робота присвячена розробці збивних десертів типу самбук з використанням фруктового та овочевого пюре. Завдяки додаванню пюре з яблук, гарбуза та хурми десертні вироби збагачуються йодом, набувають радіопротекторних, антиоксидантних властивостей, які й обумовлюють їх корисність для профілактики серцево-судинних та шлунково-кишкових захворювань [1]. Крім того, виробництво таких десертів в умовах закладів ресторанного господарства з використанням обраної сировини не потребує ускладнення технології та додаткового матеріального оснащення.

У лабораторних умовах кафедри молекулярної та авангардної гастрономії розроблені рецептури збивних десертів на основі агару і пектину вітчизняного виробництва. Для отримання пюре рослинну сировину піддавали заморожуванню з наступним розморожуванням (хурма), припусканню (гарбуз), або ж запіканню (яблука) з подальшим протиранням усіх напівфабрикатів через сито. Враховуючи масову частку сухих речовин пюре, розрахунковим методом визначали необхідну кількість пюре, інвертного сиропу та інших інгредієнтів, що необхідно додати за рецептурою.

За допомогою приладу Реотест-2 досліджували основні реологічні характеристики усіх видів пюре. Під час експерименту фіксували показники потенціометра для кожної з досліджуваних систем при різних (дванадцяти) швидкостях деформації та сталому напруженні зсуву [2]. Отримані характеристики кожного зразка пюре в подальшому використовували для оптимізації рецептури з метою отримання готового збивного десертного виробу з високими органолептичними показниками за структурно-механічними властивостями. Так, встановлено, що для приготування самбуку з використанням яблучного пюре, порівняно з іншими видами, необхідно вносити меншу кількість пектину як структуроутворювача. Найбільшу кількість внесення пектину потребує самбук з використанням гарбузового пюре.

Література

1. Polyphenols, dietary sources and bioavailability / Massimo D'Archivio, Carmela Filesi, Roberta DiBenedetto et al. // Ann Ist. Super Sanita. – 2007. – Vol. 43. – P. 348-361.
2. Ковалевська, Є. І. Реологія харчових мас. Курс лекцій / Є. І. Ковалевська. – К.: НУХТ, 2010. – 34 с.