

ОТРИМАННЯ ПАСТИЛИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЮРЕ ЧОРНОЇ СМОРОДИНИ ТА КАЛИНИ

Дарина Новохат, Алла Башта

Національний університет харчових технологій

Вступ. Серед широкого асортименту цукристих кондитерських виробів значне місце посідають вироби піноподібної структури, а саме, пастила, котра має відмінні органолептичні показники і користується попитом у всіх верств населення [1].

Пастила набула великої популярності завдяки своїм споживним якостям та користі для здоров'я. Технологія виготовлення пастили дозволяє зберегти корисні властивості фруктів і ягід, оскільки вона передбачає низькотемпературний режим термічної обробки. Пастилу виготовляють із фруктового чи ягідного пюре, тому цей низькокалорійний, дієтичний продукт, також рекомендований для дитячого харчування. Проте переважна більшість наявної на ринку пастили має певні недоліки: високий вміст цукру, незначну кількість біологічно активних речовин.

Метою роботи є обґрунтування доцільності використання пюре чорної смородини та калини для підвищення харчової цінності пастили та надання готовому виробу оздоровчих властивостей.

Матеріали і методи. За традиційну рецептуру обрано пастилу на агарі [2]. В якості збагачувачів пастили запропоновано використовувати пюре чорної смородини та калини. У процесі досліджень вихідної сировини, напівфабрикатів та готового продукту використовували загальноприйняті методи досліджень, серед яких титриметричні, фотоколориметричні, рефрактометричні та органолептична оцінка.

Результати. Значна частина населення в Україні споживає продукти з низькою біологічною цінністю, що зумовлює так званий “прихований голод” через дефіцит в раціоні мікронутрієнтів. На думку фахівців дефіцит мікронутрієнтів є провідним за ступенем негативного впливу на здоров'я населення, що призводить до різкого зниження опірності організму негативним чинникам зовнішнього середовища і сприяє розвитку “хвороб цивілізації”. Серед низки причин вказується недостатнє споживання рослинної їжі, в тому числі плодів та ягід.

Тому до традиційної рецептури пастили запропоновано додати джерела цінних нутрієнтів, а саме пюре чорної смородини та калини.

Цілющі властивості калини відомі здавна. Завдяки своєму хімічному складу ці ягоди допомагають зміцнити імунітет і протистояти багатьом хворобам. Сиглі ягоди калини

містять до 50 мг % вітаміну С, пектинові речовини – 1,1 %, каротиноїди – 1,6 мг %, органічні кислоти до 1,2 %, поліфенольні сполуки – 1300 мг %.

Ягоди чорної смородини містять значну кількість фенольних сполук – 1800 мг %, каротиноїдів – 3,5 мг %, вітаміну С – 150 мг %, органічних кислот до 1,1 %. Також смородина цінне джерело пектину, який є радіопротектором. Встановлено, що у смородині вміст пектинових речовин становить 1,8 %. Крім цінних для харчової промисловості технологічних властивостей, пектин демонструє корисні для організму людини функціональні властивості: знижує рівень холестерину в крові, посилює перистальтику кишечника, виводить іони важких металів з організму, утворюючи з ними нерозчинні комплекси, які не всмоктуються.

Технологія пастили складається з наступних технологічних фаз: приготування піноподібної маси на основі фруктово-ягідного пюре, яєчного білка і цукру, закріплення піноподібної маси агаро-цукрово-паточним сиропом, вистоювання, формування, сушіння, пакування.

При вивченні впливу пюре чорної смородини та калини на реологічні, органолептичні та фізико-хімічні властивості готового продукту добавку вносили в кількості від 5 % до 30 % замість яблучного пюре. Експериментальним шляхом було визначено співвідношення інгредієнтів, які забезпечують одержання готового виробу високої якості.

Встановлено, що введення 20% пюре чорної смородини та калини у співвідношенні 1:1 дозволяє отримати пастилу з гарним смаком та зовнішнім виглядом, задовільними фізико-хімічними показниками. При додаванні пюре у кількості 20 % готовий виріб був необхідної драгледоподібної консистенції, мав приємний кисло-солодкий смак.

Запропоновано рецептуру розробленої пастили, розрахунковим методом визначено хімічний склад готового виробу, що дозволило оцінити його як продукт оздоровчого призначення.

Висновки. Додавання до рецептури пастили пюре чорної смородини та калини, дозволить отримати продукт оздоровчого призначення з відмінними органолептичними показниками.

Література.

1. Ковтун А. В., Бондар Н. П. Удосконалення рецептури маршмелоу діабетичного призначення. Практика і перспективи розвитку еногастрономічного туризму: Світовий досвід для України: Міжнародна науково-практична конференція, 24 вересня 2015. С. 153-154.
2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых изделий. СПб.:ГИОРД, 2000. 232 с.