

18. Створення рецептури десерту оздоровчого призначення на основі кисломолочного сиру

Зоя Прут, Наталія Стеценко

Національний університет харчових технологій

Вступ. У створенні нових харчових продуктів складного сировинного складу перспективним є напрямком комбінування молочної сировини та сировини інших класів. Це забезпечує можливість взаємного збагачення одержаних продуктів есенціальними нутрієнтами, а також дозволяє регулювати їх склад відповідно до основних вимог науки про харчування.

Матеріали і методи. В роботі були використані загальнонаукові методи дослідження: системного аналізу, порівняльний та логічного узагальнення. Оцінювання біологічної цінності білку продукту проводили з використанням розрахункового методу.

З метою отримання десерту з поліпшеною харчовою цінністю та біологічною цінністю білка запропоновано використовувати курагу, волоські горіхи та альгінат натрію.

Результати. Провели дослідження для визначення оптимальних умов відновлення кураги перед внесенням до складу десерту. Встановили, що цей процес можна проводити з використанням сироватки при температурі 50⁰С, це дозволяє не тільки поліпшити органолептичні характеристики продукту, а й раціонально використовувати вторинні сировинні ресурси молочної галузі.

Для отримання студнеподібної структури десерту запропоновано використовувати альгінат натрію. Солі альгінової кислоти знижують агресивну підвищену кислотність шлункового соку, стимулюють загоєння виразкових уражень слизової оболонки шлунка та кишечника. Позитивний вплив на шлунково-кишковий тракт і процеси травлення пов'язаний також із здатністю альгінатів до вираженої сорбційної дії. Вони зв'язують і видаляють з організму продукти розпаду вуглеводів, жирів і білків, солі важких металів та радіонукліди. Альгінати виявляють антимікробну дію навіть у незначних концентраціях.

Запропоновано такий спосіб підготовки альгінату натрію перед внесенням до харчової основи: змішування з цукром у співвідношенні 1:2, додавання води температурою 20⁰С і витримання для набухання протягом 25...30 хвилин. Встановлено, що в інтервалі температур від 20 до 80⁰С в'язкість розчинів альгінату натрію практично не змінюється.

Аналіз біологічної цінності харчової основи дозволяє зробити висновок про те, що в кисломолочному сирі спостерігається надлишковий вміст практично всіх незамінних амінокислот (НАК) у порівнянні з еталонним білком. Тому використання для комбінування з кисломолочним сиром обраних джерел функціональних інгредієнтів, для яких характерне лімітування більшості НАК, дозволить покращити рівень засвоюваності білку нового продукту. Встановлено, що комбінування обраної сировини дозволяє підвищити коефіцієнт утилітарності білку на 5% та знизити коефіцієнт надлишковості на 2,5%.

Висновки. В результаті проведеного комплексу досліджень нами розроблена рецептура нового виду сиркового десерту з підвищеним вмістом β-каротину, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин, з покращеною біологічною цінністю білка, який розширює асортимент комбінованих молочних продуктів оздоровчого призначення.