

## 9. ВИКОРИСТАННЯ КАПУСТИ САВОЙСЬКОЇ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ У РИБНИХ КОТЛЕТАХ

Дітріх І.В., к.х.н.,  
Єфимович П.Є., магістр,  
Ільчук Н.В., магістр.,  
Національний університет харчових технологій  
(НУХТ) м. Київ

Овочі мають важливе значення в харчуванні людини. Вони містять білки, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни, що легко засвоюються. Серед овочевих культур капуста посідає одне з провідних місць в структурі виробництва і споживання.

Сучасний спосіб життя людини з характерним для нього надлишком у раціоні калорійної їжі, недостатнім вживанням фруктів, овочів, харчових волокон, гіподинамією і стресами призвів до появи нових та різкого зростання відомих захворювань. Для вирішення цієї проблеми необхідно, щоб функціональні харчові продукти органічно доповнили харчовий раціон пересічного українця [1].

У якості функціонального інгредієнту у рецептурі рибних котлет використано капусту савойську (табл. 1) [2].

Таблиця 1 – Загальний нутрієнтний склад капусти савойської (на 100 г) [2]

Білки (г)	Жири (г)	Вуглеводи (г)	Вітаміни(мг)							Мінеральні речовини(мг)					
			β-кар.	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	В <sub>6</sub>	С	Е	РР	К	Са	Na	Mg	Р	Fe
1,2	0,1	6	0,6	0,07	0,03	0,19	31	0,17	0,9	230	35	20	28	42	0,4

Розроблено рецептуру нового виду котлет рибних з капустою савойською на основі традиційної рецептури котлет рибних з метою розширення асортименту рибних кулінарних виробів функціонального призначення. Проведено органолептичну оцінку готової продукції за розробленою 5-ти бальною шкалою. Встановлено, що котлети рибні з капустою савойською мають оригінальні органолептичні характеристики.

Введення до рецептурного складу рибних котлет капусти савойської надає можливість збагачення готових виробів вітаміном С, β-каротином, калієм, магнієм тощо.

**Висновок.** Таким чином, включення до рецептури рибних кулінарних виробів капусти савойської поліпшує органолептичні властивості та підвищує біологічну цінність готових виробів.

За результатами досліджень подано заявку на отримання патенту України.

### Література

1. Сімахіна Г. О., Науменко Н.В. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я населення / Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко // Наукові праці НУХТ. – 2016. – № 2. – С. 204-214.

2. Савойская капуста: полезные свойства, вред. [Электронный ресурс]-Режим доступа: <http://prodgid.ru/poleznye-svoystva/ovoschi/savojskaya-kapusta/>