

12. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БАТАТУ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ

Дітріх І.В., к.х.н.,
Решетник С.Р., студентка,
Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ

Здоров'я сучасної людини в значній мірі визначається характером, рівнем і структурою харчування, які мають серйозні порушення. Дефіцит незамінних амінокислот, мінеральних речовин, харчових волокон спостерігається у представників усіх верств населення більшості країн світу.

Сьогодні створюються функціональні харчові продукти, що володіють як широким спектром застосування, так і мають точкову спрямованість на конкретний орган або захворювання. Крім того, створення харчових продуктів функціонального призначення та їх впровадження у виробництво є одним з напрямків гуманістичної програми харчування людини, проголошеної ООН [1].

У якості функціонального інгредієнту в рецептурі нового рибного кулінарного виробу «Парові рибні котлети з бататом» використано солодку картоплю – батат фіолетового кольору. Цей овоч належить до родини берізкових і є однією з найпоширеніших у світі харчових і кормових культур. До нутрієнтного складу батату входять, на 100 г: білки – 2,0 г; вуглеводи – 13,8 г; вітаміни, мг: С – 90; В₅ – 5; В₂ – 1,8; В₁ – 1,5; вітамін РР – 20 мкг; β-каротин – 5 мг; мінеральні речовини, мг: К – 337; Na – 55; Р – 47; Mg – 25; Ca – 30; Fe – 0,61; Zn – 0,3 [2].

Розроблено рецептуру рибного кулінарного виробу «Парові рибні котлети з бататом» з поліпшеними органолептичними властивостями, оцінку яких проведено за розробленою 5-ти бальною шкалою. Встановлено, що готові вироби мають привабливий ніжно-фіолетовий колір, соковиту консистенцію, гармонійні смак і запах. За рахунок введення до рецептури рибних котлет батату, вироби збагачено вітамінами (С, групи В), β-каротином, мінеральними речовинами - калієм, магнієм тощо.

Висновок. Таким чином, доведена доцільність використання батату фіолетового кольору у рецептурі рибних колет.

З результатами роботи подано заявку на отримання патенту України.

Література

1. Івашків Л.Я. Нові класи інгредієнтів продуктів харчування та їхні функціональні властивості / Л.Я. Івашків // Проблеми харчування. – 2010. – № 3-4. – С. 61-66.

2. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов.Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов [Текст]: Книга 1/ И.М. Скурихин, М.Н. Волгарева [2-е изд., перераб. и доп.] – М.: ВО „Агропромиздат”, 1987. - 224 с.(дата звернення 11.11.2018).