

## Батат, як перспективна сировина для виробництва самбуків

Аліна Ковтун, Олена Кобець

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** В останні роки батат («солодка картопля») викликає великий інтерес як сировина для виробництва страв у закладах ресторанного господарства (ЗРГ) та як потенційне джерело вітамінів і біологічно активних речовин [1].

**Матеріали і методи.** Експериментальну частину роботи виконано в лабораторіях кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, які дозволили в повній мірі охарактеризувати функціональні та технологічні властивості рецептурних компонентів. В роботі, при удосконаленні рецептури самбуку, проводили часткову заміну пюре яблучного на пюре батату в співвідношенні: 25:75%; 50:50%; 75:25%; 100%. Дослідження вмісту сухих речовин, білка та кислотності нових страв проводили за загальноприйнятими методиками.

**Результати.** Самбук - це солодка холодна страва, яку готують збиванням фруктового пюре з цукром і яечним білком. Оскільки вона набуває великого поширення в ЗРГ завдяки своїм високим органолептичним характеристикам і біологічній цінності, інтерес викликало збагачення традиційної рецептури самбуку додатковими есенціальними інгредієнтами [2].

При органолептичній оцінці нових страв було обрано рецептури, які отримали найвищі бали експертів, а саме - заміна пюре яблучного на пюре батату у співвідношенні 50:50% (зразок №1) та 75:25% (зразок №2). За контроль рецептури було обрано «Самбук яблучний» з масовою часткою сухих речовин 51,05%.

Визначено, що масова частка сухих речовин у зразку №1 становить 72,86%, у зразку №2 - 73,06%, що в порівнянні з контролем більше в 1,4 рази і, очевидно, пояснюється хімічним складом батату.

При дослідженні кислотності досліджуваних страв встановлено, що у контрольного зразку з яблучного пюре вона становила 0,6 град, в зразку №1 - 0,5 град, а в зразку № 2 - 0,2 град, тому можна припустити, що зменшення кислотності приведе до покращення фізико-хімічних та органолептичних показників якості готових страв.

Дослідження вмісту білку показало, що в порівнянні із контролем він підвищується і становить 4,27 г/100г для зразку №1 та 6,87 г/100г для зразку №2 відповідно, що у 2 рази більше ніж у контролю. Встановлено, що пюре батату містить усі незамінні амінокислоти, що дозволяє підвищити біологічну цінність удосконалених рецептур.

**Висновки.** Проведені дослідження показують перспективність використання батату у технології виробництва самбуків. Встановлено кількісне співвідношення яблучного пюре та пюре батату, яке дозволяє покращити органолептичні та фізико-хімічні показники нових виробів, підвищити їх харчову та біологічну цінність та розширити асортимент солодких страв у ЗРГ.

### Література.

1. Nutritional and physicochemical characteristics of wholemeal bread enriched with pea flour / M. Mastromatteo, A. Danza, L. Lecce, S. Spinelli // *International Journal of Food Science & Technology*. – 2015. – Vol. 50. – P. 92–102.
2. Kucerova, J. Influence of Dietary Fibre Addition on the Rheological and Sensory Properties of Dough and Bakery Products / J. Kučerová, V. Sottnikova, S. Nedomova // *Czech Journal Food Science*. – 2013. – Vol. 31, № 4. – P. 340–346.