

6. ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРИ СНЕКУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ОСНОВІ НАСІННЯ ЛЬОНУ

Стеценко Н.О., к.х.н., Краєвська С.П.

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Швидкий темп життя стає звичним для більшості населення, але водночас погіршує харчування й стан здоров'я. На сьогодні продукти швидкого приготування стали однією з традиційних форм харчування і широко використовуються населенням багатьох країн в якості готових сніданків або снєків (легкої закуски), тобто повністю готових до вживання продуктів.

Зважаючи на великий попит на снєкову продукцію – крекери, сухарики, сушки, палички, чіпси, актуальним є розроблення таких видів продукту, які будуть не тільки втамовувати голод, а й приноситимуть користь організму. Виробництво таких продуктів на основі насіння льону з різноманітною гамою смаків є одним з сучасних напрямів розвитку виробництва харчових продуктів, у тому числі продуктів оздоровчого та профілактичного призначення.

Насіння льону сорту «Єврика» відповідало показникам якості згідно з ДСТУ4967:2008 «Насіння льону олійного для перероблення. Технічні умови».

При розробленні рецептури снєкового виробу були використані розрахункові методи оцінки харчової і біологічної цінності продуктів [1], а також стандартні методи визначення фізико-хімічних та органолептичних властивостей.

При створенні чіпсів оздоровчого призначення запропоновано використовувати тільки натуральну сировину – насіння льону, порошок базиліку, а також сіль. Встановлено, що навіть не дуже значні дози внесення порошку базиліку позитивно впливають на склад продукту – кількість жиру, вітаміну Е та магнію, вміст яких був надлишковим, зменшується, а інших вітамінів та мінералів – зростає. Лляні чіпси з додаванням 3% порошку базиліку можна назвати функціональним харчовим продуктом, вживання якого у кількості 50 г дозволяє забезпечити добові потреби людини в основних нутрієнтах на такому рівні, %: білок – 11,43, ненасичені жири – 25,27, харчові волокна – 31,37, калій – 11,69, кальцій – 13,11, магній – 49,86, фосфор – 26,22, залізо – 23,24, цинк – 13,99, селен – 17,55, вітаміни: Е – 49,55, В₁ – 48,44, В₉ – 10,52.

Висновок. Обґрунтовано доцільність створення лляних чіпсів з додаванням порошку базиліку, які розширять асортимент продукції оздоровчої дії.

Література

1. Стеценко Н.О. Сучасні підходи до комп'ютерного проектування рецептур оздоровчих харчових продуктів та оцінювання їх нутрієнтного складу // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2018 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2018. – С. 10-11.