

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ МОРКВ'ЯНО-ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ У ВИРОБНИЦТВІ ЙОГУРТУ

Ірина Гойко, Віталій Охріменко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Харчова промисловість є однією з провідних галузей промисловості України. Але останнім часом рівень якості виготовленої продукції значно знижується, бо виробники за мету мають тільки збільшення прибутку, а не здоров'я людей. Використовується дешева сировина, велика кількість штучних консервантів та барвників, додають в продукти пальмову гідрогенізовану олію та велику кількість цукру.

Тому, розроблення продуктів оздоровчих призначення, які несуть користь організму, є актуальним завданням сьогодення.

Одне з провідних місць в агропромисловому комплексі України посідає молочна промисловість. Особливо популярними є кисломолочні напої, що мають високі харчові, дієтичні, лікувально-профілактичні властивості та містять “живу” корисну мікрофлору, яка інгібує ріст патогенної мікрофлори в кишечнику людини.

Матеріали і методи. Для дослідження використовували загальноприйняті методи, серед яких фотоколориметричні, рефрактометричні, титрометричні та органолептичні.

В якості збагачувачів використовували морквяно-гарбузове пюре.

Результати. Морква та гарбуз посідають одні з провідних позицій серед овочевих культур, які вирощують в Україні.

Гарбуз містить у достатній кількості кальцій, калій, фосфор, залізо, мідь, фтор і цинк. У гарбузовому м'якуші дуже багато каротину, у гарбузі містяться вітаміни групи В, С, Е, D, РР, а також рідкісний вітамін Т.

В коренеплодах столової моркви міститься 8–21 % сухих речовин, з яких цукрі 3,4 – 12,0, клітковини 0,5 – 3,5, білка 0,5 – 2,2, золи 0,6 – 1,8, жиру 0,1 – 0,7%. В моркві міститься безазотисті екстрактивні речовини, в тому числі декстрини і крохмаль у кількості 2,4 – 5,6%. Морква багата на мінеральні речовини, серед яких найбільше калію, менше магнію, кальцію, фосфору.

Морква та гарбуз відрізняються найбільш високим вмістом пектинових речовин. Морква містить від 6,4 до 20,0 % пектинових речовин на суху речовину зі ступенем етерифікації 55...58 %. Гарбуз містить від 13,5...14,4 %, ступінь етерифікації пектинових речовин [1].

Для отримання морквяно-гарбузового пюре овочі інспектували, промивали, очищували, подрібнювали кубиками та здійснювали теплову обробку парою за температури 108...112°C. Таку температуру бланшування овочів було обрано для зменшення втрат вітаміну С у порівнянні з традиційною тепловою обробкою.

За органолептичними показниками та харчовою комбінаторикою було проаналізовано такі співвідношення пюре із моркви та гарбуза: композиція №1 – 1:3; композиція №2 – 1:1; композиція №3 – 3:1.

Для подальших досліджень нами було обрано композицію № 1.

Йогурт є досить відомим і популярним у світі дієтичних кисломолочних продуктів. Тому, для розширення асортименту кисломолочних напоїв оздоровчого спрямування доцільно використовувати морквяно-гарбузового пюре як джерела біологічно активних речовин.

Досліджували кількість внесення морквяно-гарбузового пюре до молочної основи. Експериментально, за допомогою органолептичної оцінки, було встановлено, що кількість пюре складає 9 %. Крім того, при споживанні йогурту в тарі на 250 мл, можна задовольнити добові потреби бета-каротину на 28%.

Висновки. Таким чином, показано перспективність використання морквяно-гарбузового пюре у якості збагачувача йогурту, що дозволяє розширити асортимент кисломолочних напоїв оздоровчого призначення.

Використання морквяно-гарбузового пюре у виробництві йогуртів обумовлено також економічною доцільністю внаслідок доступності та простоти отримання овочевої сировини.

Література.

1. Одарченко, Д. М. Дослідження каротинів у процесі збереження заморожених паст на основі моркви та гарбуза / Д. М. Одарченко, А. А. Дубініна, О. В. Зінченко // Вестник Херсонского государственного технического университета. – 2002. – Вып. 3. – С. 415–418.