

Сучасні наукові напрямки у технології холодних солодких страв

Катерина Колісніченко, Наталія Стукальська

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Холодні солодкі страви - це не просто солодкий десерт, це чудовий завершальний акорд на будь якому заході, переконлива демонстрація кулінарного таланту. Солодкі страви не тільки калорійні, а ще й мають високі смакові властивості, багато вітамінів, мінеральних речовин та мікроелементів.

Тому удосконалення даної групи страв є актуальним, оскільки холодні солодкі страви не тільки гарно виглядають, є поживними та дуже корисні. А це важливо для сучасної людини, яка переносить на собі наслідки несприятливої екології, стрес та багато зовнішніх подразників.

Матеріали та методи. В роботі описується процес удосконалення виробництва солодких страв, розробка рецептур та оцінка якості покращеної страви на основі «Апельсиновий сорбет» з додаванням обліпіхи.

Результати. Удосконалення страви проводилося за рахунок використання каротиновмісної сировини, такої як обліпіха. Каротиноїди є провітамінами А, метаболічними попередниками вітаміну А; найбільш важливим серед них є β -каротин.

Холодні солодкі десерти не тільки даруватимуть насолоду від споживання, а й забезпечуватимуть вітамінну профілактику організму та даруватимуть десертам свій яскравий насичений колір, тому використання каротиновмісної сировини у холодних солодких стравах є актуальним рішенням.

Однак при виробництві холодних солодких десертів застосування каротиноїдів пов'язане не тільки зі збагаченням продуктів вітамінами, але і здебільшого із застосуванням їх як жовтих барвників.

Обліпіха має унікальний вітамінно-мінеральний комплекс, в якому присутні: пектин, бета-каротин, холін, фолієва кислота, вітаміни А, В1, В2, С, Е, К, Н та РР.

Ягоди обліпіхи – природний антибіотик, мають протизапальні та бактерицидні властивості, застосовуються при застудних та вірусних захворюваннях, вважаються відмінним імуностимулятором.

Провівши розрахунок поживної цінності можна зробити висновок, що в порівнянні з базовою стравою, з розрахунку на 100 гр: вміст білків збільшився – на 0,2 гр, вміст жирів збільшився – на 2,5 гр, вміст вуглеводів зменшився – на 0,7 гр. Калорійність загалом зменшилася на 1,3 Ккал.

Висновки. З проведених досліджень щодо харчової цінності каротиновмісної сировини, було зроблено висновок, що додавання обліпіхи значно підвищило харчову цінність базової страви, за вмістом каротину. Обліпіха має найвищий показник, тому удосконалення обліпіхою актуальне для створення нової солодкої страви.

Література

1. Дзюба Н.А., Кашкано М.А., Калугіна І.М., Олійник М.І. Аналіз сучасних технологій виробництва солодких страв для оздоровчого харчування : навч. посіб. Одеса : ОНАХТ, 2019. 71 с.
2. Польовик В. В., Корецька І. Л., Березова Г. О., Кравчук Н. М. Використання солодких структуроутворювачів для покращення якості десерту. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, Том 30 (69) Ч. 2 № 6. 2019. С. 126-132.