

DOI 10.36074/11.12.2020.v2.19

МОРОЗИВО ДЛЯ БАЛАНСУВАННЯ КАПХИ-ДОШІ

НАУКОВО-ДОСЛІДНА ГРУПА:

ORCID ID: 0000-0002-2849-7501

Неміріч Олександра Володимирівна

доктор техн. наук, доцент,
завідувачка кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції
Національний університет харчових технологій

ORCID ID: 0000-0003-0171-5780

Устименко Ігор Миколайович

канд. техн. наук,
старший викладач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції
Національний університет харчових технологій

ORCID ID: 0000-0001-6474-6803

Гавриш Андрій Володимирович

канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції
Національний університет харчових технологій

Дорошкевич Руслан Юрійович

здобувач вищої освіти
факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Національний університет харчових технологій

УКРАЇНА

Морозиво є замороженим та збитим десертом, що користується великим попитом у контингента споживачів закладів ресторанного господарства. З Аюрведичної точки зору воно є харчовим продуктом, який володіє холодною природою та солодким смаком, що може викликати дисбаланс, особливо у Капхи-Доші [1]. Дисбаланс Капхи-доші призводить до збільшення ваги людини, знижується активність розумової і фізичної діяльності. Осіб з конституцією Капха-доша можуть привести до стану рівноваги харчові продукти, що характеризуються крихкою структурою та гіркуватим смаком [2].

Метою роботи є вивчення можливості використання сухофруктів, прянощів, приправ і спецій у складі фризерного м'якого морозива для балансування Капхи-доші.

В дослідженнях як сухофрукти використовували яблука сортів Айдар, Флоріна і Рубі, що були попередньо витримані в рецептурній композиції смакоароматичних речовин: кориця, какао, червоний перець, коріандр, мускатний горіх, лимона кислота та висушені конвективним способом. Для складання молочної суміші використовували сировину згідно з ДСТУ 4733:2007. У якості стабілізатора використовували казеїнат натрію, підсолоджувача – мед соняшниковий. М'яке морозиво отримували на лабораторному фризери. У зразках визначали титровану кислотність за ГОСТ 3624, опір таненню – за часом відділення від зразків морозива об'єму рідкої фази, збитість – ваговим методом, органолептичні показники якості – шляхом дегустаційної оцінки. Отримані зразки м'якого морозива характеризувались приємними органолептичними властивостями. Збитий десерт мав однорідну, кремоподібну структуру з

вкрапленням підготовлених сухофруктів та фізико-хімічні показники якості, що знаходились в межах регламентованих норм.

Висновки. На основі отриманих результатів і базуючись на основних принципах Аюрведи розроблено рецептурні композиції нового виду м'якого морозива. Використання висушених, попередньо витриманих у кориці, какао, червоному перці, коріандрі, мускатному горіху, лимонній кислоті яблук дозволить запобігти дисбалансу Капха-Доші – урівноважити поєднання холодної природи та солодкого смаку розробленого м'якого морозива.

Список використаних джерел:

- [1] Banamali, D. (2014). Concept of Dietetics and its Importance in Ayurveda. *J Homeop Ayurv Med*, (3), 1-4.
- [2] Lad, V. (1984). *Ayurveda: The Science of Self-healing;a Practical Guide*. WI: Lotus Press.