

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Нутрієнтний склад чизкейків з використанням рослинної сировини

Пересічна С.М.

Національний університет харчових технологій

Розумна Н.В.

Київський національний торговельно-економічний університет

У харчуванні населення досить популярну групу складає десертна продукція. Сучасні десертні страви поєднують в собі як новітні так і традиційні тенденції кулінарії.

Для підвищення кількості есенціальних речовин та зниження енергоємності десертної кулінарної продукції, необхідно коригувати їх нутрієнтний склад шляхом зменшення кількості жирів, простих вуглеводів та відповідно збільшувати кількість харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин. Одним із ефективних шляхів компенсації поживних речовин в чизкейках є включення до їх складу рослинної сировини.

В результаті експериментальних досліджень розроблено технологію чизкейків: «Фантазія», «Вітамінний», «Ласунка», «Особливий» [2] із використанням зернопродуктів: пшениці подрібненої, борошна горохового, соєвого ЕСО, клітковини 70-ї %, висівок пшеничних та вівсяних дієтичних; кисломолочного сиру, йогурту класичного 2,4%; овочево-фруктових пюре.

На основі проведених досліджень визначено раціональну кількість сировини у дослідних зразках в порівнянні з контролем та визначено їх поживні властивості.

Аналіз хімічного складу розроблених чизкейків показав збільшення кількості білків на 150 ... 160%, мінеральних речовин: заліза – на 125...130%, кальцію – на 25 ... 35%, йоду – в 2,6...3 рази; вітамінів: фолієвої кислоти – на 82 .. 90%, біотину – на 45 ... 50%, нікотинової кислоти – на 4 ...50% порівняно з контролем за рахунок використання рослинних інгредієнтів.

В результати експериментальних досліджень встановлено, що енергетична цінність чизкейків знизилася на 37...47% порівняно з контролем.

Отже, використання рослинної сировини у технологіях чизкейків, дозволяє отримати десертні вироби підвищеної поживної цінності та розширити асортимент продукції функціонального призначення.

Література

1. Пересічна С.М. Технологія чизкейків зниженої енергетичної цінності / С.М. Пересічна, Н.В. Розумна // Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини шоста міжнародна науково-практична конференція. м. Донецьк, ДонНУЕТ-2013. – С.132-134.