

22. ВИКОРИСТАННЯ СПЕЛЬТИ (*TRITICUM SPELTA L.*) ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТА РИБНИХ СТРАВ

Дітріх І.В., к.х.н.,

Національний університет харчових технологій

(НУХТ), м. Київ

Вступ. Моніторинг стану харчування населення України вказує на постійний дефіцит білків, вітамінів, макро- та мікроелементів. Саме з таким дефіцитом харчування більшою мірою пов'язане суттєве зниження показників здоров'я людини.

Актуальність теми. Одним з найголовніших способів корекції харчового статусу та харчової поведінки людини є функціональне харчування при якому продукти мають бути збагачені інгредієнтами, що виконують в організмі певну функцію. У зв'язку з цим у сучасній індустрії харчування особливе зацікавлення викликають січені рибні маси, корегування складу яких шляхом введення нетрадиційної рослинної сировини дозволяє оптимізувати їх нутрієнтний склад.

Матеріали та методи. Розроблена рецептура страви «Котлети рибні з зерном спельти». В роботі використані загальнонаукові, органолептичні та розрахункові методи.

Результати та обговорення. Рецептурний склад страви «Котлети рибні з зерном спельти» містить такі інгредієнти, %: філе сібаса - 60-70; зерно спельти - 25-35, цибуля ріпчаста - 5 [1].

При виробництві котлет рибних використовується новий вид сировини зерно спельти (*Triticum spelta L.*), яке містить (на 100 г продукту), г: білки – 20-21; вуглеводи – 70,2 (у т.ч. харчові волокна -10,7); жири – 2,4. Зерно спельти – це джерело мінеральних речовин таких як калій, кальцій, фосфор, магній, залізо, цинк, а також вітамінів групи В, вітамінів Е і К. Суттєвою перевагою зерна цієї культури є незначна кількість вмісту глютену, що дає можливість вживати продукти зі спельти хворим на целіакію.

Органолептичні показники якості нової страви визначали за розробленою 5-бальною шкалою. Встановлено, що котлети рибні з зерном спельти мають правильну форму; білий колір фаршу з вкрапленнями частинок зерна спельти на розрізі; соковиту консистенцію; приємні гармонійні запах і смак.

Висновок. Таким чином, комбінування м'яса сібаса і зерна спельти може розглядатися як перспективний напрямок у розширенні асортименту рибних кулінарних виробів функціонального призначення для широкого кола споживачів індустрії харчування.

Література

1. Патент на корисну модель № 138947, МПК (2019.01) А23 L 17/00 Котлети рибні з зерном спельти / І.В. Дітріх, В.Р. Іскандарова; заявник – Національний університет харчових технологій.-№ u201906213 заяв. 04.06.2019; опубл. 10.12.2019, Бюл. № 23.