

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Національному університету харчових
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧИ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

22-23 травня 2014 р.

КИЇВ НУХТ 2014

13. Розроблення технології самбуку з використанням фруктових і овочевих порошків

Ольга Іваненко, Олександра Неміріч

Національний університет харчових технологій

Вступ. В ресторанному господарстві особливу увагу приділяють солодким стравам. Останнім часом набувають популярності збиті солодкі страви, а саме самбуки, суфле, кисневі коктейлі. Їх подають як самостійними стравами, так і гарнірами до інших солодких страв.

На сьогоднішній день десерти мають особливу популярність у відвідувачів закладів ресторанного господарства, завдяки їх високим смаковим властивостям, ніжній консистенції та привабливому зовнішньому вигляду. Але в той же час аналіз меню закладів ресторанного господарства показує, що попит на цю групу солодких страв задоволений не повністю.

Традиційні складові надають солодким стравам високої поживної та енергетичної цінності, за рахунок чого останні виступають як вагоме доповнення до раціону людини, але вони досить калорійні й обмежують споживання страв з їх доданням.

Тому одним з основних завдань сучасної харчової промисловості є створення так званих здорових харчових продуктів, що мають певні функціональні властивості та

призначені як для масового профілактичного, так і для дієтичного харчування.

Актуальним на сьогоднішній день є створення рецептур збивних солодких страв, до складу яких входять вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна, антиоксиданти й інші цінні компоненти. Ці речовини містить переважно сировина рослинного походження.

Виходячи з цього, метою дослідження є розроблення технології збивних солодких страв з використанням фруктових та овочевих порошоків (персику, полуниці, шпинату). Ці продукти цінуються не тільки як фрукти та овочі з неповторними смаковими характеристиками, але і як багаті клітковиною, вітамінами (К, Н, РР, аскорбіновою та нікотиновою кислотами, рибофлавіном і тіаміном, провітаміном А), а також складом мінералів (кальцієм, магнієм, йодом, залізом, фосфором, цинком, калієм і т.д.).

Матеріали і методи. Фруктові та овочеві порошки було отримано шляхом холодного розпилювального сушіння. Проведено дослідження технологічних властивостей сушеного кореня селери, залежно від дисперсності: коефіцієнт водопоглинання, вологоутримуючу і емульгуючу здатності за загальноприйнятими методиками.

Основним етапом роботи було дослідження впливу фруктових та овочевих порошоків з персика, полуниці та шпинату на споживчі властивості збивних солодких страв. Кількість овочевої сировини дисперсністю 10 мкм в рецептурній композиції самбука яблучного становила 15, 20, 25 %. Контрольний і дослідні зразки були приготовлені на основі рецептури № 904 за «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий» [1]. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості готового виробу досліджували за загальноприйнятими методиками.

Результати. На підставі проведених досліджень було отримано такі результати: введення фруктових та овочевих порошоків у вказаних масових частках приводить до позитивних змін рецептурного складу самбуку яблучного. Зростає збитість системи порівняно з контрольним зразком. Додавання до рецептурного складу самбуку фруктових та овочевих порошоків не впливає на структуру страви, вона залишається однорідною за своєю структурою.

Збільшення збитості системи зумовлено фізико-хімічним складом фруктових та овочевих порошоків, а саме: великим вмістом клітковини, водорозчинних пектинів, вуглеводів. Погіршення системи з додаванням порошку шпинату зумовлено наявністю в шпинаті щавлевої кислоти. Але заміна рецептурної кількості води на молоко дозволяє покращити систему. В результаті покращилися органолептичні показники якості готових виробів. Необхідно відзначити і те, що заміна 25 % яєчного білка на фруктові та овочеві порошки проявляється значним збільшенням збитості самбуку, що дає можливість повного виключення із системи яєчного білка.

Висновки. На підставі здійснених досліджень нами розроблена рецептура нового виду самбуку з заміною 25 % яєчного білку на фруктові та овочеві порошки дисперсністю 10 мкм. Дослідні зразки відрізнялися ароматом і смаком; мали знижену калорійність і підвищену біологічну цінність за рахунок збагачення вітамінами і мінеральними речовинами.

Література

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М. : Экономика, 1985. – 295 с.