

## Використання батату при виробництві самбуків в закладах ресторанного господарства

Кобелянська Є.Б., здобувач, Бортнічук О.В., канд.тех. наук, доцент,  
Ковтун А.В. ст. викладач  
НУХТ, м. Київ

В умовах нинішнього сьогодення особлива увага приділяється здоров'ю населення, яке значною мірою залежить від способу та раціону харчування. Головною метою здорового харчування є збереження та зміцнення імунітету людей, а також профілактика різноманітних захворювань пов'язаних з незбалансованим харчуванням.

Тому більшість закладів ресторанного господарства розробляючи меню прагнуть збагатити страви корисними нутрієнтами надаючи їм функціональних властивостей.

Цікавою та відносно новою сировиною є батат або «солодка картопля» як потенційне джерело вітамінів, вуглеводів і біологічно активних речовин. Розрізняють два види батату – кормовий та десертний. В Україні серед десертних видів батату найбільше культивуються: джорджія ред, бетті, хай бет. Саме ці сорти мають високі показники за вмістом білка, вітамінів, мінеральних речовин, а також макро- та мікроелементів тал.1.

Таблиця 1– Хімічний склад сортів батату

Показники	Одиниці Вимірювання	Джорджія Ред	Бетті	Хай Бет
Масова частка				
– вологи	%	69,3	68,7	69,1
– білків		1,2	1,9	2,1
– жирів		0,3	0,3	0,2
– вуглеводів		23,8	25,5	24,6
Мінеральні речовини				
– Р	мг/100г	48	61	59
– Са		47	37	58
– Fe		3,0	2,3	2,6
– Na		19,5	22,0	37,6
– К		300	336	379
Масова частка вітамінів				
– аскорбінова к-та	мг/100г	25	28	26
– тіамін		0,10	0,21	0,17
– рибофлавін		0,05	0,04	0,03
Калорійність	Ккал	101,0	118,0	114,0

На сьогодні батат використовують у приготуванні перших, других, солодких страв та навіть напоїв. Зокрема, солодкі страви займають важливе місце серед продуктів харчування як у дорослого так і дитячого населення України. Особливою популярністю серед солодких страв користуються желе, муси, самбуки, які виготовляються з використанням різних плодів та ягід.

Метою нашої роботи є удосконалення технології самбуків з використанням пюре батату для закладів ресторанного господарства.

Самбук – це повітряний десерт-желе, виготовлений на основі яєчних білків. Окрім білків до рецептури самбуку входять подрібнені ягоди або фрукти.

В результаті аналізу літературних джерел та хімічного складу досліджуваної сировини для подальшої роботи обрано батат сорту «Хай бет». Відповідно до класичної рецептури самбук «Яблучний» проводили заміну пюре яблучного на часткову заміну пюре батату при співвідношеннях, %: зразок №1 (25:75), зразок № 2 (50:50), зразок № 3 (75:25), зразок № 4 (100% пюре батату). На основі запропонованих співвідношень побудовані профілограми якості за такими показниками: зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенція. Оцінювання проводили за бальною шкалою від 0 до 5 балів. Отримані результати відображені у вигляді багатокутників якості з урахуванням вагомості кожного показника. Результати досліджень представлені на рисунках 1-4.

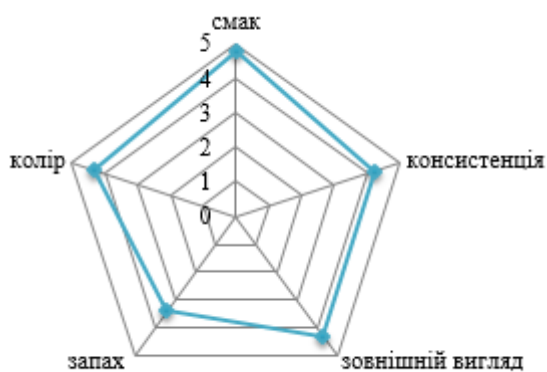


Рис.1 – Зразок № 1

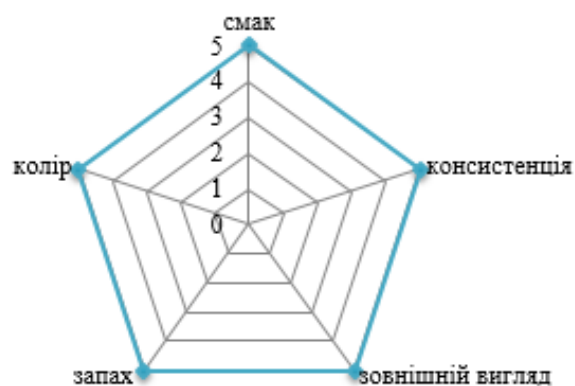


Рис.2 – Зразок № 2

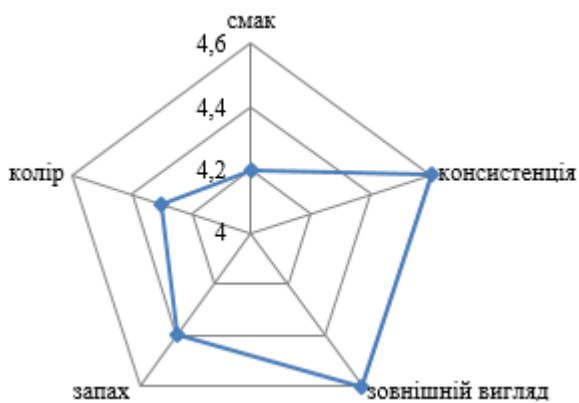


Рис.3 – Зразок № 3

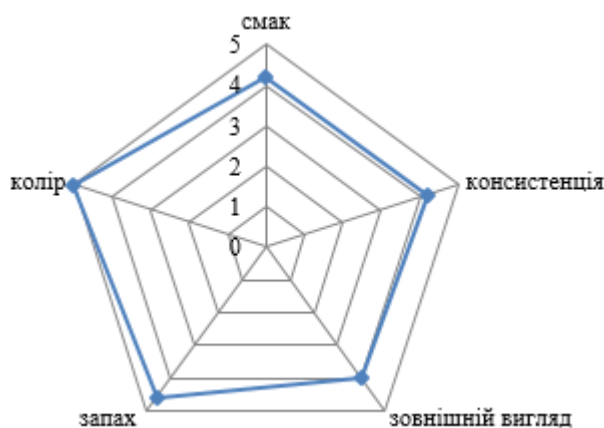


Рис.4 – Зразок № 4

За результатами отриманих профілограм якості найкращі бали за всіма показниками отримав зразок № 2. Проведені дослідження показали, що при дозуванні пюре батату 50% до маси яблучного пюре в десерті покращується кожен органолептичний показник та становить максимальну кількість 5 балів.

Загалом, отримані показники щодо можливості використання пюре батату при виробництві самбуків не знижують якість готової страви, а навпаки доповнюють корисними есенціальними нутрієнтами.