

91. ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКЦІЇ БДЖІЛЬНИЦТВА (ПЕРГИ) В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О.С. Галінська

Національний університет харчових технологій

Повноцінне харчування сучасної людини – одна з найважливіших складових, що формує її здоров'я. Розробка та впровадження нових харчових продуктів, які націлені на оптимізацію кількості та якості споживчих властивостей в технології продукції закладів ресторанного господарства, є пріоритетним у розвитку науки про харчування.

В умовах забрудненого довкілля, відсутності установки на здоровий спосіб життя провідним чинником дефіцитів харчування є погіршення його якості, зокрема недостатнє надходження вітамінів, амінокислот, мікро-, макроелементів та порушення їх оптимального співвідношення. Їх відсутність або дефіцит у раціонах харчування призводить до порушення обміну речовин,

зниження працездатності, імунологічної реактивності, наслідком чого є виникнення хвороб. Тому виникає необхідність у розробці нових вітамінізованих продуктів харчування, за допомогою яких можна вирішувати виявлені проблеми.

Дослідження показали, що неабияким попитом в закладах ресторанного господарства користуються шоколадні вироби, глазуrowані торти та тістечка, шоколадні коктейлі тощо. Дані вироби допомагають споживачам поліпшити свій емоційний стан, сприяють зняттю стресу, активізують розумову діяльність. Наряду з високими органолептичними показниками та поживністю дана продукція має високу калорійність та низьку біологічну цінність.

У зв'язку з цим, важливим напрямком підвищення харчової та біологічної цінності кондитерських глазуrowаних виробів є застосуванням харчової добавки функціонального призначення – перги бджолої.

Перга - готовий бджолиний продукт, збалансований високоживильний білково-ліпідно-вітамінний комплекс, легкозасвоюваний, з досить тривалим терміном зберігання. Це одна з кращих добавок до раціону сучасної людини з того, що відомо на сьогоднішній день. Унікальна і найцінніша речовина з усього, що дав Бог бджолі і людині.

До складу перги входять 16 амінокислот (глутамінова, аспарагінова, лейцин, аланін, серин, гліцин, треонін, валін, ізолейцин, пролін, фенілаланін, тирозин, лізин, гістидин, аргілін, метіонін); 13 жирних кислот (лауринові, міристинова, пальмітинова, пальмітолеїнова, стеаринова, олеїнова, ліполева, ліполеїнова, гадолеїнова, арахідонова, ерукова, клупінодонова) та інші сполуки; вуглеводи і молочні кислоти; білки; вітаміни; макро-і мікроелементи; ферменти; гормоноподібні речовини, в тому числі стимулятор росту – гетероауксин і т.д.

«Бджолиний хліб» насичений мінеральними елементами - калієм (40%), магнієм (25%), залізом (17%), кальцієм (17%) і вітамінами А, С, Р, Е. Так, вітаміну С у «бджолиному хлібі» 140-205 мг%, В1 - 0,4-1,5 мг%, В2 - 0,54-1,9

мг%, В6 - 0,5-0,9 мг% , Р - 60 мг%, А - 50 мг%, Е - 170 мг%, Д - 0,2-0,6 мг%.
Мінеральні солі в перзі становлять 4-7 мг%, органічні кислоти - 1-5 мг%,
ферменти і гормони визначаються в дуже малих кількостях.

Встановлено, що при нагріванні вище 100°C вітамін А в середньому руйнується на 35-55%, вітамін С - на 60-90, вітаміни групи В - на 10-45%.
Фактор росту руйнується при температурі обробки перги понад 40°C. Тому при додаванні перги температура оздоблювального напівфабрикату має бути не вищою 40°C.

Кондитерські глазуровані вироби займають вагому частку у раціоні харчування населення, тому збагачення їх бджолиною пергою є вельми актуальним.