

## Гарбузове пюре як перспективний поліпшувач збивних десертів

*Юлія Николайчук, Володимир Польовик, Ірина Корецька*

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** До складу харчового раціону сучасної людини входять різноманітні солодкі страви та десерти, які представлені доволі широким асортиментним рядом. Високий вуглеводний склад та низький вміст мікронутрієнтів в них не відповідає вимогам збалансованого харчування.

**Матеріали і методи.** Предмет дослідження обраний десертів - самбук яблучний, який збагачували гарбузовим пюре в різних рецептурних кількостях. Гарбузове пюре частково вносили до яблучного пюре, яке є смаковою основою, та порівнювали показники з контролем.

Метою наших досліджень було визначення впливу гарбузового пюре на технологічні показники збивного десерту. При проведенні досліджень гарбузове пюре готували шляхом запікання гарбуза з наступним його збиванням і перетиранням та додавали його на стадії купажування пюре. Визначали фізико-хімічні та структурно-механічні показники готових десертів загальноприйнятими методами та порівнювали їх з контрольним зразком.

**Результати.** Відомо, що кількість низькоетирифікованих пектинових речовин у плодах гарбуза складає 2,6...3,9 %, а вміст клітковини в гарбузі складає 1...1,2 %, завдяки чому цей овоч широко використовують в дієтичному харчуванні [1, 2]. Але значний вміст пектинових речовин яблучного пюре і клітковини має сприяти стабілізації структури самбуку і дасть змогу зменшити його кількість.

На підставі результатів експериментальних досліджень було встановлено, що пюре з гарбуза характеризується достатньо високими технологічними перевагами. Кількість гарбузового пюре до маси яблучного пюре складає 45 %, при цьому піноподібна структура самбуку отримується більш ніжна, добре тримається і не осідає, що можна пояснити дією пектинових речовин, що відіграють значну роль в утворенні та стабілізації пінних структур. В порівнянні з контролем питомий об'єм продукту за обраної рецептури був більший на 10 %. Також проведено аналіз харчової цінності нового самбуку з додаванням гарбузового пюре і встановлено, що у десерті зростає вміст  $\beta$ -каротину, вітаміну С, харчових волокон та мінеральних речовин, знижується калорійність страви.

**Висновки.** В результаті проведених досліджень розроблений самбук «Гарбузовий», що має високі органолептичні показники, зокрема світло-помаранчевий колір без додавання барвників, приємний смак і запах, знижену калорійність, більший питомий об'єм, більшу харчову цінність внаслідок вмісту клітковини, пектинових речовин, вітамінів, що дає можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення.

### Література

1. Болотских, А. Т. Диетические свойства тыквы // Картофель и овощи. - 1992. - № 1. - С. 30-31.

Yeremchuk I. Technology churned dessert products using puree from fruit and vegetable raw / Yeremchuk I., Pushka O., Bondar N., Zincenko T., Mykhailova O., Koretska I. // International Conference «Modern technologies in the food industry - 2014» 16 -18 October. - 2014 Chisinau (Republic of Moldova) Кишинев. - 2014. С - 323-329.