

Дослідження проводились в науково-дослідній лабораторії кафедри технології м'ясних рибних та морепродуктів. В лабораторних умовах було зроблено експериментальні зразки мантів з різним співвідношенням м'ясної сировини, контроль – манти вироблені з м'ясом курки, зразки 1, 2, 3 – з заміною курятини на кролятину на 15, 30 та 45 %. Визначені органолептичні показники готових продуктів оцінено на високому рівні в усіх зразках. Результати досліджень фізико-хімічних та структурно-механічних характеристик напівфабрикатів наведено в таблиці. Триває подальша робота з встановлення термінів зберігання запропонованого напівфабрикату при різних температурних режимах та різних видах пакування.

Таблиця 1

Фізико-хімічних та технологічних показників фаршевої системи мантів

№ з/п	Показник	Контроль	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3
1.	Волога, %	70	62,1	54	61,2
2.	pH	6,33	5,73	5,66	5,61
3.	B33, %	45,5	47,3	49,4	52,1
4.	BУЗ, %	16	26	38	24

Висновки. Виконана спроба для розширення асортименту дитячого харчування. Розглянуто питання щодо корисності вживання мантів з м'яса кролика і курятини як дієтичного і водночас смачного продукту.

Науковий керівник: к.т.н., доцент, Тищенко Л.М.

**ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЇ З БУРЯКА СТОЛОВОГО
ТА ПЛОДІВ ВИШНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ
СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Ущатовський А.О., аспірант 2-го року навчання, ННІХТ,
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Проблема вдосконалення системи харчування для людей похилого віку є важливою соціальною програмою в Україні, оскільки її вирішення впливає не тільки на життя людини, але й на подовження активного, творчого періоду, збереження здоров'я, бадьорості, працездатності, сприяє зменшенню кількості аліментарних захворювань і знижує ризик передчасного патологічного старіння.

Вітчизняна харчова промисловість практично не виробляє спеціальні продукти харчування для людей літнього і похилого віку. Сучасні технології виробництва харчових продуктів не враховують специфіки харчування людей старших вікових груп. Серед факторів харчування, вирішальна роль належить регулярному постачанню до організму людини комплексу мікронутрієнтів.

Особливою популярністю у населення України користуються десерти та солодкі страви. Серед них особливе місце посідають желеїні та збивні. Солодкі страви одного

боку є джерелами легкозасвоюваних вуглеводів, а з іншого – мають прекрасні смакові властивості.

Специфіка вимог геродієтики щодо підвищеного вмісту в раціоні плодово-овочевої сировини та мінімізації використання цукристих речовин вимагає внести корективи в технологію виробництва солодких страв геродієтичного призначення.

Для забезпечення солодких страв дефіцитними складовими, доцільно використовувати рослинну сировину з високим вмістом природних біологічно активних речовин (БАР). Джерелом природних БАР у складі таких виробів може виступати композиція пюре із коренеплоду буряка столового та пюре з плодів вишні.

Коренеплоди буряка столового мають багатий хімічний склад. Вони містять до 10 % сахарози, 1% целюлози, до 2% пектинових речовин, вітаміни групи В та близько 20 мг/% вітаміну С. Мінеральні речовини буряку столового представлені такими макроелементами як: натрій, калій, кальцій, магній, фосфор, сірка, хлор та мікроелементами: залізо, йод, кобальт, марганець, купрум, кобальт, хром.

Завдяки вмісту бетаніну, який активує роботу гепатоцитів і попереджає їх жирове переродження, буряк повинен включатися до раціону людей, які страждають захворюванням печінки.

Плоди вишні є джерелом органічних кислот (лимонна, яблучна, бурштинова, фолієва, саліцилова), мікроелементів (мідь, залізо, цинк, йод, марганець, хром, фтор, молібден, бор, ванадій, кобальт, нікель, рубідій), макроелементів (калій, кальцій, фосфор, магній), а також пектинових речовин, цукрів, вітамінів. Плоди вишні покращують процеси травлення та обміну речовин, сприяють розщепленню жирової тканини.

Метою досліджень було встановити оптимальне співвідношення пюре буряку столового та пюре плодів вишні у складі плодово-овочевої композиції та вміст її в рецептурі желейних солодких страв геродієтичного призначення.

Використовуючи методи конструювання харчових продуктів та профільно-дескрипторний аналіз органолептичних показників харчового продукту було визначено, що кількість пюре буряку столового у складі плодово-овочевої композиції може становити 1/3 частину до загальної маси. Дослідженнями встановлено, що кількість плодово-овочевої композиції у складі рецептури желейних солодких страв має складати 45...60%.

Отже, включення до рецептури плодово-овочевого пюре сприяє збалансованості хімічного складу желейних солодких страв, зниженню вмісту легкозасвоюваних вуглеводів, дозволяє підвищити вміст вітамінів, мінеральних речовин та антиоксидантів у готовому продукті. Розроблені желейні вироби геродієтичного призначення дозволяють не тільки покращити хімічний склад, а й розширити їхній асортимент.

Науковий керівник – к.т.н., доц. кафедри технології оздоровчих продуктів, Івчук Н.П.