

Перспективы использования кофе в производстве продуктов быстрого приготовления

Рубанка Е.В., Зинченко И.Н.

Научный руководитель – Терлецкая В.А., к.т.н, доцент

Национальный университет пищевых технологий

г. Киев, Украина

Одна из задач пищевых концентратной промышленности является расширение сырьевой базы, особенно продуктов, которые обогащены природными биологически активными компонентами. Основная сырьевая база для производства пищевых концентратов – растительное сырье, в том числе пряно-ароматическое и лекарственное, которое сочетается с плодами лесных ягод, сухофруктами, овощами, зерновыми и бобовыми культурами, а также с вторичными продуктами молочного и сыродельного производства, продуктами пчеловодства, плодово-ягодными соками.

Использование нетрадиционного растительного сырья – источника природных биологически активных веществ, позволяет создать продукты быстрого приготовления, которые вызывают приятные эмоциональные проявления, повышая тонус организма и улучшая состояние здоровья человека. Такими свойствами обладает кофе. Необходимо отметить о целесообразности использования именно быстрорастворимого кофе, который является технологически удобным сырьем, поскольку не требует дополнительных операций приготовления при его использовании в виде добавки.

Цель настоящего исследования – довести целесообразность использования натурального быстрорастворимого кофе, как источника микро- и макронутриентов с высокими органолептическими показателями и положительным влиянием на организм человека в производстве продуктов быстрого приготовления.

Было исследовано минеральный состав кофе натурального быстрорастворимого. Так результаты исследования показали, что данный образец кофе имеет высокое содержание калия 3326 мг/100г, натрия 473 мг/100г, магния 357 мг/100г, а также содержится высокое содержание кальция, цинка, ферума и других компонентов.

При исследовании витаминного состава, установлено высокое содержание витамина Р 20,2 мг/100г, но содержание витамина С всего 7 мг/100г, что связано с технологией производства кофе в зернах, а именно его жарки, а также экстракции при производстве растворимого кофе. Присутствует не высокое содержание витаминов В₂, В₆. В исследованном образце кофе содержится высокое содержание дубильных веществ до 20 % СВ, фенолов 1250 мг/100г, необходимо отметить про высокое содержание кофеина до 6 % СВ.

Помимо богатого химического состава растворимый кофе имеет ряд преимуществ: активизирует работу сердечнососудистой системы и обмена веществ, положительно влияет на работу лёгких, стимулирует деятельность почек, улучшает память, способность к концентрированию внимания, помогает контролировать массу тела за счет увеличения скорости сжигания калорий, снижает риск возникновения сахарного диабета 2-го типа, желчекаменной болезни и т.д.

Исходя из выше сказанного следует, что кофе растворимый является перспективной сырьевой базой для создания продуктов быстрого приготовления с высокими органолептическими, химическими и биологическими показателями.