

О.О. Васильєва, канд. техн. наук, доц. (*КНТЕУ, Київ*)
К.А. Капуста, студ. (*КНТЕУ, Київ*)

ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТУ З АВОКАДО

В умовах погіршення екологічного стану, ситуація яка склалася сьогодні в Україні вимагає створення продуктів харчування з поліпшеними властивостями та дієтичною або лікувальною спрямованістю є першочерговим завданням харчової промисловості.

Серед продуктів харчування у щоденному раціоні людини важливе місце належить пюре, пастам, соусам з плодово-ягідної сировини. Одним із шляхів підвищення біологічної цінності плодово-ягідних напівфабрикатів (соуси, пюре, пасти, топінги), є використання при їх виробництві сировини з високим вмістом біологічно-активних речовин.

Мета роботи полягає в науковому обґрунтуванні та розробці технології напівфабрикату на основі плодів авокадо багатофункціонального призначення для подальшого його використання у технологіях солодких соусів, десертних страв, напоїв зі збитою структурою.

Використання авокадо у «здоровому харчуванні» стає все більш популярним у останні роки в Україні. У Бразилії, В'єтнамі, Індонезії, південній Індії та Філіппінах авокадо використовується в технології молочних коктейлів та охолоджувальних напоїв, також авокадо додають в морозиво та різноманітні десерти.

Плоди авокадо сорту *Persea americana*, відрізняються за формою, розмірами та кольором. Форма найчастіше буває грушоподібною, яйцевидною або сферичною, завдовжки 7–20 см, колір – зелений, каштановий, пурпурний, пурпурно-чорний і фіолетовий. Маса плодів змінюється відповідно до сорту і становить від 50 г до 300 г. Жовтуватозелений м'якуш плодів має маслянисту консистенцію.

Нами було проаналізовано хімічний склад плодів авокадо сорту *Persea americana*. Вміст вуглеводів складає 5–10%, поліненасичені жирні кислоти 10–30% і 1,2–1,8% протеїну. До хімічного складу авокадо входять вітаміни В, В₂, С, Е, РР, К, Н, а також провітамін А. У складі зольних речовин міститься 14 елементів, серед них калій, натрій, фосфор, залізо та кальцій, необхідні для організму людини. Енергетична цінність становить 218 калорій.

Проаналізувавши існуючі технології солодких страв, соусів та їх функціонально-технологічні та хімічні властивості сировини, вважаємо доцільним запропонувати використання плодів авокадо у

технології напівфабрикату для солодких страв, соусів, топінгів, десертів з метою підвищення біологічної цінності.

Науковцями К.Ю. Левкун, В.В. Польовик, Н.П. Бондар та І.Л. Корецька встановлено, що основним компонентом, який забезпечує високу калорійність солодких страв і десертів є цукор. Він є високоефективним джерелом енергії для організму людини. Калорійність 100 г цукру становить 398 ккал. Цукор у харчових продуктах виконує роль не лише носія солодкого смаку, а й структуроутворювача та наповнювача маси, тому зниження енергетичної цінності та підвищенні біологічної цінності, при збереженні функціонально-технологічних властивостей є актуальним питанням при розробці технології солодких страв, соусів, топінгів, десертів.

Раніше отримані результати досліджень дозволили запропонувати технологію напівфабрикату багатофункціонального призначення з використанням плодів авокадо. Нами розроблено модельні системи, зі зниженим вмістом цукру – до 25%, та введенням 10% глюкозного сиропу, за фруктову основу обрано пюре авокадо у кількості 50% від маси фруктового пюре (яблуко – авокадо).

У ході технологічних відпрацювань та аналізу органолептичних показників якості, встановлено, готовий напівфабрикат на основі авокадо являє собою кремоподібну масу, однорідну по всій масі, з приємним ароматом авокадо. Органолептичні показники якості напівфабрикату на основі наведені в табл. 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники якості напівфабрикату з авокадо

Показник якості	Характеристика напівфабрикату
Зовнішній вигляд	Однорідна, рівномірно протерта маса
Консистенція	Пастоподібна, мається та формується, при викладанні на поверхню не розтікається
Запах	Приємний властивий авокадо, без сторонніх запахів
Колір	Світло-зелений, однорідний по всій масі
Смак	Кисло-солодкий, приємний, із присмаком авокадо та яблука, без сторонніх присмаків

Таким чином, можливо стверджувати, що використання авокадо у технології напівфабрикатів для солодких страв, соусів, топінгів, десертів значно підвищує біологічну цінність готових страв.