

## РОСЛИННО-МОЛОЧНІ ДЕСЕРТИ

Гладушкіна А., гр. Т-31

Науковий керівник – викл. Р.О. Ларіна

ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості»

ХНТУСГ ім. П. Василенка

Стан здоров'я людини в значній мірі залежить від якості харчування, тому перспективним напрямком є використання злакових висівків, солоду, сої при виробництві молочних продуктів як найбільш зручної та доступної форми отримання необхідних речовин для організму, що обумовлено наявністю лікувальних властивостей у рослинах та технологій, які дозволяють ці цінні властивості зберегти і донести до споживача у кінцевому продукті.

Особливою популярністю на сьогодні користуються молочні десерти збагачені добавками, що надають їм додаткову цінність, традиційного і нетрадиційного складу, зокрема, збагачені вітамінами, мінералами, клітковиною та речовинами, що мають властивості баластних, з так званими харчовими волокнами, пребіотичними речовинами – лактулозою, глюкозою, фруктозою тощо, з використанням стабілізаторів і без них.

Розроблені пропозиції виробництва молочного десерту на основі вівсяного молока з додаванням плодово-ягідних пюре, клітковини, кисломолочного сиру нежирного з використанням або без смакових наповнювачів. Вівсяне молоко напій для людей, які прагнуть схуднути, що обумовлено властивостями: високий вміст волокна зміцнює травну систему і забезпечує відчуттям ситості; знижує рівень холестерину і ризик діабету; багате на вуглеводи, та містить білка більше, ніж рис або пшениця; містить незамінні жирні кислоти, такі як лінолева кислота, антиоксиданти та вітамін Е; високий вміст бета-глюкану сприяє зниженню холестерину і жовчних кислот у кишечнику, поглинаючи їх і перешкоджаючи потраплянню в організм шкідливих елементів. Кисломолочний сир збагачує десерт незамінними амінокислотами, є джерелом кальцію, фосфору. Плодово-ягідні пюре мають склад, багатий на вуглеводи, клітковину, мінеральні речовини та вітаміни.

Десерт рослинно-молочний дозволяє економити молочну сировину, знизити собівартість продукту. Введення в рецептуру різноманітних наповнювачів та смакових речовин формує новий смак продукту. Десерт можна рекомендувати для виробництва на підприємствах громадського харчування.