

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

Ізотова Н.В., гр. ТХЗ-35М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Журавльов С.В.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Велика масштабність конкурентної боротьби, як невід'ємна частина сучасності, вимагає від виробника розробки, освоєння та впровадження у виробництво лише прогресивних, економічно вигідних технологій, високоякісних продуктів харчування, яких вимагають споживачі.

Дослідження вчених показали, що одним з прогресивних способів підвищення біологічної цінності десертної продукції є використання нетрадиційної рослинної сировини в якості наповнювачів та начинок. Ця рослинна сировина повинна бути недорогою, недефіцитною. Таким вимогам відповідають дикорослі лікарські рослини і продукти їх переробки.

Одним із перспективних шляхів розширення асортименту десертної продукції та підвищення її поживної цінності є використання сиропу з плодів чорної шовковиці.

На основі проведених досліджень, нами запропоновано рецептури десертів з використанням у їх складі сиропу з плодів чорної шовковиці, вживання якої може служити джерелом надходження до організму людини вітамінів та мінеральних речовин.

Розрахунковим методом встановлено, що вміст макроелементів в новому десерті «Шовковиця» складає контроль/десерт (мг/100 г): Са – 136,4/133,7; К – 147,5/173,9; Na – 50,7/52,3; Mg – 16,5/19,4; P – 96,0/106,1; Cl – 49,1/49,2.

Співвідношення макроелементів в новому десерті дорівнює $Na+Ca/K+Mg = 0,96$.

Вміст мікроелементів в новому десерті (мг/кг): Fe – 3,76; Cu – 0,13; Zn – 3,78; Al – 0,51.

Отримані дані покладено до основи технологічного процесу виробництва десертів.

Таким чином, аналіз властивостей сиропу з плодів чорної шовковиці, дає можливість стверджувати про доцільність введення його в склад десертної продукції, що дозволить розширити асортимент, та збагатити склад мінеральними елементами, вітамінами та іншими біологічно активними речовинами.