

РОЗРОБЛЕННЯ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ СТРАВ

Кочерга В.І., к.т.н., доц.

(Київський національний торговельно-економічний університет)

Останнім часом перед людством гостро стоїть проблема якості споживаної їжі. Якісний склад продуктів харчування на початку третього тисячоліття значною мірою пов'язаний з різким погіршенням екологічної ситуації у всьому світі, обумовленим інтенсивними викидами в навколишнє середовище продуктів техногенної діяльності людини.

Дефіцит у харчуванні вітамінів, тваринних білків, мінеральних речовин і інш. зумовлює зниження імунітету, інтелектуальних здібностей, виникнення патології щитовидної залозки, і тощо. Харчування сучасної людини характеризується скоріше великою масою, ніж різноманіттям.

В даний час рішенням проблеми усунення негативного впливу шкідливих харчових чинників на здоров'я людини є введення в раціони харчових компонентів, здатних доповнити і захистити організм. Однак слід зазначити, що більшість традиційних харчових продуктів не може забезпечити повноцінність харчування і надати необхідний профілактичний захист. І тому, постає нагальне питання оздоровлення харчування.

На сьогодні борошняні страви та борошняні кулінарні вироби займають значну частку меню кожного закладу ресторанного господарства і користуються попитом серед різних верств населення.

Борошняні страви та кулінарні вироби характеризуються високою енергетичною цінністю, приємним зовнішнім виглядом, мають високі смакові якості, високу харчову цінність. Остання залежить від додаткової сировини, що входять до складу тіста (яєць, молока, цукру, жиру) та значно підвищується за рахунок використання досить широкого асортименту начинок (із м'яса, риби, кисломолочного сиру, гастрономічних продуктів, фруктів та ін.)

В асортименті борошняних страв млинці, млинчики, налисники складають досить значний відсоток. В літературі наведена інформація про те, що млинці були першою стравою, яку почали готувати з борошна. Їх різновиди зустрічаються фактично у всіх кухнях: російські млинці, французькі млинчики (crepes), англійські pancakes, індійська доса, ефіопська інджера та інші.

На сьогоднішній день розроблені численні варіанти рецептур

млинців, які відрізняються один від одного співвідношенням інгредієнтів та їх варіюванням. Для їх виробництва використовують пшеничне, вівсяне, гречане борошно, з якого готують рідке тісто.

Метою наукової роботи є створення та розробка борошняних страв зниженої калорійності та підвищеної харчової цінності за рахунок використання суміші перлового і кукурудзяного борошна, порошку морської капусти (ламінарії) та лактату кальцію в технологіях млинців та млинчиків з різними начинками.

Зважаючи на хімічний склад, кукурудзяне борошно відносять до безглютенової сировини. Що значно розширює межі використання його і кулінарної продукції на його основі.

Порошок морської капусти (ламінарії) містить доступні організму форми амінокислот, поліненасичені жирні кислоти, вітаміни (А, D, Е, В1, В2, В3, В6, В12, РР), макро- та мікроелементи (Na, Ca, Mg, I, CL, S, Si та ін.),

Отже, проведені дослідження дають змогу стверджувати про доцільність створення нових борошняних страв оздоровчого призначення зі зниженою енергетичною та підвищеною харчовою цінністю. Розроблені борошняні страви дозволять урізноманітнити асортимент кулінарної продукції, який сприятиме покращенню стану здоров'я населення різних вікових категорій а також людей із порушеним обміном речовин, в тому числі, хворих на цукровий діабет і ожиріння.

ТЕХНОЛОГІЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ КРІОТЕХНОЛОГІЙ

Медведєва А.О., к.т.н., доц., Антонюк І.Ю., к.т.н., доц.

(Київський національний торговельно-економічний університет)

Мета досліджень: обґрунтування та розроблення молекулярних кріотехнологій заморожених десертів «Сорбет» з рослинними антиоксидантами.

Щорічно збільшується асортимент та кількість заморожених десертів на споживчому ринку України. Покращується їх якість, враховуються потреби споживачів у випуску нових видів спеціального призначення. Заморожені десерти для кейтерінгового обслуговування доцільно вважати перспективними на ринку харчових продуктів. Розробка таких сорбетів з оптимальним співвідношенням ціни, дозування та технологічних характеристик