

РАПАНА – ЦІННА СИРОВИНА В ТЕХНОЛОГІЇ ПРЕСЕРВІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Міхнєва Є.Г., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Т.К. Лебська
Національний університет біоресурсів і природокористування України

Пресерви з безхребетних являють собою цінний харчовий продукт, що містить всі незамінні амінокислоти, есенціальні жирні кислоти, макро- і мікроелементи. На ринку України ці види продуктів представлені головним чином із креветок, кальмарів, восьминогів, бурих водоростей, а також «морських коктейлів». У той же час сировинна база Чорного й Азовського морів характеризується значними запасами моллюска рапани, з якого виготовляють тільки варено-морожену продукцію та в незначних кількостях концентрати й гідролізати.

Мета даних досліджень полягала у вивченні хімічного складу, біохімічних властивостей рапани, а також закономірностей зміни органолептичних, структурно-механічних показників м'язової тканини в процесі обробки ферментом пепсином, різними концентраціями органічних кислот.

Білковий компонент м'язової тканини рапани становить 16,7% і характеризується вмістом усіх незамінних амінокислот. Мінеральні елементи представлені біогенними макро- і мікроелементами: натрієм, кальцієм, калієм, магнієм, залізом, марганцем, міддю, цинком, виявлені також золото та селен. Особливість жирнокислотних сполук ліпідів м'язової тканини рапани проявляється у високому вмісті поліненасичених жирних кислот 52,02%, у тому числі кислоти ω_3 , ω_6 .

Встановлено закономірності зміни органолептичних, структурно-механічних показників м'язової тканини в процесі обробки ферментом пепсином, різними концентраціями органічних кислот, визначені високі значення водоутримуючої здатності м'яса моллюска, на підставі яких розроблена технологія пресервів з рапани функціонального призначення.

З метою підвищення органолептичних показників, а також функціональних властивостей у рецептурі пресервів з рапани використані пряно-ароматичні коренеплоди.

ВИКОРИСТАННЯ ПЕКТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ ПІД ЧАС ВИГОТОВЛЕННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ

Овчарова В.В., гр. ХТ-08-4, Войцицька А.Д., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.О. Колісниченко
Дніпропетровський національний університет ім. О. Гончара

В нашій країні склалася тяжка екологічна ситуація і з кожним роком вона прогресує. Кількість людей, які піддалися впливам несприятливих екологічних факторів безперервно зростає. Для вирішення низки проблем, пов'язаних з погіршенням здоров'я населення, можна запропонувати використання пектиновмісної сировини для приготування драглеподібних солодких страв.

Одним з основних ефектів терапевтичного впливу пектинових речовин є їх детоксикуюча дія щодо катіонів важких і радіоактивних металів. Дослідами також встановлено, що пектини виявляють лікувальну дію при виразці шлунку, діабеті, атеросклерозі, гемофілії, регулюють вміст холестерину, підвищують стійкість до алергічних факторів, мають бактерицидні властивості і позитивно впливають на процес травлення. Тож збільшувати виробництво продуктів, забезпечених пектином, необхідно не лише для лікувально-профілактичного харчування тих, хто працює в умовах підвищеного радіоактивного фону чи контактує з важкими металами, а й для масового споживання.

Традиційно під час виготовлення солодких страв використовуються яблука та продукти їх переробки, соки, повидло, пюре тощо. Це пов'язане з найбільшою доступністю цих продуктів та їх високими технологічними і функціональними властивостями. Але після аналізу властивостей і хімічного складу сировини стало зрозумілим, що частину яблук при виготовленні самбуків та кремів доцільно замінити столовим буряком, який не тільки надає стравам приємного кольору та смаку, а й розширює перелік корисних властивостей. Столовий буряк посилює перистальтику кишечника і є ефективним лікувальним засобом. Також позитивно впливає на функції статевих залоз, має протипухлинні властивості, покращує зір. Рекомендується як додаткове джерело харчових волокон. Ці властивості дозволяють використовувати його, як додатковий компонент в різних солодких стравах разом з яблуками або цитрусовими.