

РОЗРОБКА ВИСОКОБІЛКОВОГО ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ

Хробатенко О.В., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Н.В. Прикульська**
Київський національний торговельно-економічний університет

Сучасна система підготовки спортсменів характеризується виключно високими тренувальними і змагальними навантаженнями. Вони є вагомим фактором мобілізації функціональних резервів організму спортсменів, стимуляції інтенсивних адаптаційних процесів, підвищення витривалості, сили, швидкісних якостей і, покращення спортивних результатів. З іншого боку, ці ж навантаження, стимулюючи інтенсивні витрати енергоресурсів, мінеральних речовин і вітамінів в організмі спортсмена, можуть спричинити не лише зменшення працездатності, сповільнення відновних і адаптаційних реакцій, але й серйозні порушення здоров'я [1]. Необхідність розв'язання поставлених завдань стимулює розробку нових продуктів заданої харчової та енергетичної цінності.

Високобілковий продукт для спортсменів представляє собою повноцінний харчовий продукт з високим вмістом білку, необхідного для підтримки і нарощування м'язової маси, фосфагенних сполук, мінеральних та вітамінних преміксів. На сьогодні, найкращим джерелом високоякісного білку для спортсменів є сироваткові білки, амінокислотний склад яких найбільше відповідає амінокислотному складу м'язової тканини людини. Також вони містять глікомакропептиди, що знижують ризик розвитку вірусних інфекцій та покращують перетравлювання і засвоєння білків [2]. Використання даного продукту дозволить вирішити проблему втомлюваності спортсменів, що виникає одразу після початку тренувань. Крім цього його можна буде вживати і після інтенсивних фізичних навантажень для відновлення енергетичних ресурсів організму.

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНОГО ДЕСЕРТУ ПАРФЕ-МІКС

Шевченко Т.В., гр. МТХ-11

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Л.М. Мостова**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Виробництво харчової продукції функціонального призначення, розробленої за інноваційними технологіями стає стратегічним напрямком розвитку ресторанної індустрії. В асортиментній політиці сучасних рестораторів особлива увага приділяється десертам власного виробництва, серед яких заморожені десерти типу парфе.

Метою даної роботи є дослідження овочево-ягідних наповнювачів та їхній вплив на структурно-механічні показники замороженого десерту типу парфе. Як контроль використовували традиційну технологію парфе.

В якості овочево-ягідних наповнювачів використовували такі рослинні продукти як картоплю, селеру, петрушку, журавлину, яблука та банани. Залучення їх до технології дозволяє зменшити вміст жироемних вершків до 30...35% при одночасному збагаченні замороженого десерту вітамінно-мінеральними інгредієнтами.

Дослідження збитості засвідчили, що збитість парфе з яблуком та бананом вища за традиційний зразок. Крім того, спостерігається загальна тенденція щодо підвищення збитості при зниженні температури. Так, якщо при 20⁰ С збитість традиційного зразка становить 49,6%, то з яблуком та бананом 40%, а при температурі 10⁰ С збитість еквівалентних зразків становить 62,1 та 85%.

Були обґрунтовані оптимальні технологічні параметри приготування збитої суміші парфе. Доцільним є дворазове збивання маси при температурі 20 та 10⁰ С, протягом 5 хвилин., що забезпечує максимальну збитість суміші парфе.

Дослідження опору танення показали, що при температурі 20⁰ С десерт з яблуком та бананом зберігає незруйновану текстуру протягом 35...40 хв, але спостерігається танення, що відповідає розробленій концепції високій якості замороженого десерту.

Таким чином, можна прогнозувати, що при створенні композиції для замороженого десерту парфе-мікс, комбінація вершків, яєчно-молочної суміші та овочево-фруктової сировини забезпечать необхідну збитість і дає змогу конструювати рецептурний склад продукції із заданими структурно-механічними і фізико-хімічними показниками.