

ВИКОРИСТАННЯ ПРОБІОТИКІВ ЯК СКЛАДОВОЇ ТОПІНГІВ НА ОСНОВІ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ

Кондратюк Н.В., ст. викл.

Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара

Степанова Т.М., ст. викл.

Сумський національний аграрний університет

Топінги зайняли значну нішу в технологіях десертної продукції. Вони додаються наприкінці технологічного процесу, без проведення подальшої теплової обробки. Це сприяє збереженню нутрієнтного складу, зокрема вітамінів, та збагаченню страв цінними компонентами. В якості топінгів використовують збиті вершки, креми, зацукрені фрукти (як нарізані так і цілі), сиропи, джеми, соуси, які довершують етап оформлення страви.

Значної уваги заслуговує використання натуральної ягідної сировини для виробництва даної групи продукції, оскільки це дозволяє збагатити раціон вуглеводами, органічними кислотами, мінеральними речовинами, вітамінами. Тоді, на передній план виходить задача використання натуральної сировини, з метою максимального збереження її корисних властивостей, а також внесення додаткових компонентів, які сприятимуть засвоєнню інших поживних речовин, що поступають з їжею.

Завдяки сучасним технологіям капсулювання вдало розпочато збагачення різних харчових систем пробіотичними мікроорганізмами. Результати таких технологій дозволяють отримати продукти, що зміцнюють імунітет, генерують розвиток корисної мікрофлори у кишечнику. Крім того, при постійному їх споживанні, вони позитивно впливають на різні функції організму, завдяки чому знижується ризик виникнення хронічних захворювань.

З цією метою, наразі, розробляються комплексні харчові системи, які включають максимально придатні до використання інгредієнти: капсульовані пробіотичні мікроорганізми і перетерті пюре з несправжніх ягід, наприклад суниці та малини, що за своїм морфологічним складом містять насіння, присутність якого зменшить ступінь розпізнавання чутливими місцями язика невеликих за розміром капсул із пробіотичними мікроорганізмами. Такі системи дозволять стати на шляху створення нових видів функціональних продуктів та страв, що виготовляються у закладах ресторанного господарства.