

І.М. Ощипок, д-р техн. наук, проф. (ЛКА, Львів)

О.А. Деревенко, магістрант (ЛКА, Львів)

О.Ю. Глек, магістрант (ЛКА, Львів)

А.В. Резніченко, магістрант (ЛКА, Львів)

ЗАСТОСУВАННЯ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Проблема забезпечення населення України функціональними стравами з харчовими добавками ще недостатньо вивчена. Важливим є збагачення страв ресторанного господарства мікро- і макроелементами. Наприклад, для нормального функціонування щитовидної залози необхідне надходження в організм людини 100...200 мкг йоду на добу [1]. Йод надходить в організм з продуктами рослинного і тваринного походження. Приблизно 10% йоду надходить в організм з водою. У багатьох країнах, крім йодованої солі, використовують морські водорості, вироби з морських водоростей та інші продукти моря.

Бурі морські водорості сімейства ламінарієвих *Laminaria Japonica*, *Laminaria Saccharina*, *Laminaria Digitata*, тощо у більшій ступені мають здатність втягувати з морської води й акумулювати численні елементи. Так, концентрація магнію в морській капусті перевищує вміст у морській воді у 9 разів, сірки – в 17 разів, бром – в 13 разів. В одному кілограмі ламінарій міститься стільки йоду, скільки його розчинено в 100000 літрах морської води. Враховуючи властивості даної рослини і багатовіковий досвід її застосування, вченими і фахівцями з України та інших країн, розроблена і отримана з бурі морської водорості ламінарії – лікувально-профілактична добавка еламін або її аналоги, яка з успіхом може компенсувати нестачу йоду та інших мікро- і макроелементів в організмі. Слід зазначити, що еламін не тільки зберігає всі властивості морської капусти, а й перевершує її по засвоєнню організмом. Так, при вживанні в їжу морської капусти засвоюється тільки 5...15% всіх її корисних речовин, в той час як при вживанні еламіну ці корисні речовини засвоюються на 90...95% [2]. Еламін випускається у вигляді желе з вмістом масової частки сухих речовин 7...8%. Для тривалого зберігання розроблений сухий концентрат еламіну у вигляді порошку і таблеток. У сухому залишку еламіну містяться біологічно активні вуглеводи (альгірати, ламінарін, бетасітостерин, маніт) – 42...47%;

мінеральні речовини в органічно зв'язаному вигляді, до складу яких входять макро- і мікроелементи – 30...40% (мг/100г): калію – 5250...6850, кальцію – 1090...2200, сірки – 1300...1500, магнію – 1000...1300, фосфору – 300...450, йоду – 150...300, заліза – 80...120, бромю – 70...80, селену – 60...95, цинку – 2,0, марганцю – 1,0, кобальту – 0,2 та ін.; грубі органічні речовини (клітковина) – 8...12%; білкові речовини – 6...9 %; ліпіди – 1,2...2,5%; вітаміни груп А, В, D, Е – 0,01...0,02%. Енергетична цінність еламіну в 100 г – 165 кал. Еламін містить збалансований комплекс мікро- та макроелементів в органічно зв'язаному вигляді. За вмістом йоду, калію, кальцію і заліза перевершує в кілька разів інші продукти харчування. Еламін рекомендовано для збагачення різних страв та кондитерських виробів йодом, селеном, солями альгінової кислоти, мікроелементами і біологічно активними речовинами. Для додання стравам з риби, зокрема рибному рулету, функціональних властивостей і поліпшення його корисних властивостей нами було запропоновано збагатити його еламіном з бурих водоростей ламінарії.

Результатом проведених досліджень є науково обгрунтована технологія рулету з риби і деяких видів паштетів з еламіном, який підвищує харчову цінність страви і покращує його засвоюваність. Нами визначена оптимальна доза добавки в рибному фарші, яка становить 4...5%, а у паштеті 5...6% до маси фаршу. Органолептичні показники, отримані в результаті дослідження, були не гірші, ніж у контрольних зразків.

Результати експериментальних даних свідчать, що енергетична цінність збільшилася на 6%, вміст йоду на 38%. Готові продукти після запікання з еламіном були більш соковиті і ніжні. Мінеральний склад зразків був близький до ідеального.

Таким чином, ґрунтуючись на проведених дослідженнях застосування харчової добавки еламін дає можливість для створення страв у ресторанному господарстві зі збалансованим складом, практично не змінюючи технології їх приготування, та без значних інвестицій.

Список джерел інформації

1. Нечаев А. П. Пищевые добавки / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, А. Р. Зайцев. – М. : Колос, 2001. – 256 с.

2. Назаров В. П. Натуральная радиозащитная пищевая добавка из морской капусты – источник макро- и микроэлементов, витаминов и биологически активных веществ / В. П. Назаров, Н. П. Полотай. – Запорожье, 1997. – С. 19–23.