

ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТУ «ФОНДАН» ІЗ ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ МІКРОЕЛЕМЕНТІВ

Волкова А.В., гр. МТХ-14

Науковий керівник – ст. викл. **Жулінська О.В.**

Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

У концепції здорового харчування населення передбачено створення технологічної основи для виробництва якісно нових продуктів, які повинні сприяти адаптації організму людини до несприятливих зовнішніх факторів, а також виконують лікувальні та профілактичні функції.

Метою роботи є наукове обґрунтування і розроблення технології десертів, а саме нової технології «фондану», з використанням борошна зародків пшениці і каппа-карагіану ТУ У 05775131.001-97, дослідження їх якості.

“Фондан” є новим для українського ринку видом десертів, які мають значний попит у споживачів завдяки привабливому зовнішньому вигляду і приємним смаковим якостям. Вченими розроблені технології фонданів з додаванням рисового та гречаного борошна. Проте їх суттєвим недоліком є висока енергетична цінність і недостатній вміст мікро- та макро-елементів, вітамінів. Споживання таких виробів порушує збалансованість раціонів харчування, як за основними харчовими речовинами, так і за енергоємністю. У цьому зв'язку корегування хімічного складу виробу і підвищення його харчової та біологічної цінності дозволить впровадження нової технології.

Комплекс харчових волокон зародків пшениці сприяє підвищенню кількості білка на 13,7%, мінеральних речовин, а саме: калію на 12,6%, фосфору на 18,3%, селену на 3,9%, магнію на 13,5% та йоду на 7,5%. А також підвищення вмісту харчових волокон на 6,6%, низькомолекулярних фенольних сполук на 5,8% та каротиноїдів на 1,4%.

Введення каппа-карагіану, в кількості 1,6% зменшує енергетичну цінність на 9,2% за рахунок видалення вершкового масла у кількості 3,75%.

За лабораторними дослідженнями, проведеними в ХТЕІ було відзначено позитивний ефект використання борошна зародків пшениці і каппа-карагіану у технологічному процесі виробництва десерту “Фондан” – та покращення його структурних, фізико-хімічних і комплексних органолептичних показників.