

ПОВЫШЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ СЛАДКИХ БЛЮД ИЗ ТВОРОГА ПУТЕМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЦВЕТОЧНОЙ ПЫЛЬЦЫ

Вареник А.А., гр. Т-1-13

Научный руководитель – преп. высшей категории **Афанасьева Т.В.**
Харьковский торгово-экономический колледж КНТЕУ

Тот, кто познал секрет пыльцы, стал Богом.

Лу Ю

Ухудшение экологической обстановки в регионах Украины приводит к снижению адаптации организма, в первую очередь, на уровне системы иммунитета и нейроиммуноэндокринной регуляции, что проявляется в повышении заболеваемости населения.

Введение в организм биологически активных веществ в виде пищевых добавок в натуральном виде или в составе функциональных продуктов является перспективным путем повышения устойчивости организма к негативным факторам окружающей среды. Улучшить функционирование организма, повысить адаптацию организма и в целом качество жизни возможно путем обогащения рациона населения за счет витаминов, микроэлементов, комплекса ферментов и коферментов, растительных и животных биодобавок или их комплексов. Новое направление требует как поиска новых биологически активных веществ (БАВ) и технологий создания продуктов, так и глубоких знаний механизма действия каждого биологически активного вещества (БАВ) для разработки продуктов специального и функционального назначения. Одним из перспективных путей в этом направлении является обогащение рациона населения фитопродуктами или диетическими пищевыми добавками.

Экологическая ситуация в Украине привела к резкому снижению иммунитета у населения. Повысить его, возможно, путем регулярного приема фитопродуктов с высоким содержанием БАВ, которые в большом количестве содержатся в цветочной пыльце.

Специалисты-медики рекомендуют употреблять цветочную пыльцу в нативном виде (находящийся в природном состоянии, не модифицированный, сохранивший структуру, присущую ему в живой клетке) виде по 20...30 г в день либо в виде отвара или настоя. Однако в Украине цветочная пыльца не нашла должного применения в качестве пищевой добавки в различные продукты питания.

Цель нашей научной работы заключалась в исследовании возможности использования цветочной пыльцы при приготовлении десертов с использованием творога. За базовый вариант приготовления была принята классическая рецептура пудинга из творога и фирменное блюдо, разработанное студентами колледжа «Крем творожный» с добавлением желатина.

Для определения оптимального содержания цветочной пыльцы готовили различные образцы пудинга из творога и крема творожного с различной концентрацией (2, 4, 6%) измельченной пыльцы. Были определены оптимальные дозировки цветочной пыльцы к массе сырья. Лучшими образцами, согласно дегустационной оценке были пудинг творожный, содержащий 4% пыльцы; крем творожный, содержащий 2% пыльцы.

В процессе апробации блюд установили оптимальный способ внесения цветочной пыльцы. Для этого на разных этапах приготовления блюд ее вносили при взбивании белка, при протирании творога, перемешивали с сахаром. Из трех предложенных способов введения пыльцы наилучшим был с внесением ее при протирании в творог. Также, было отмечено, что при введении пыльцы, изделия окрасились в светло-желтый цвет, имели приятный запах, вкус меда, хорошую консистенцию и внешний вид.

Пищевую и энергетическую ценность блюд «Пудинг творожный с цветочной пыльцой» и «Крем творожный с цветочной пыльцой» определяли расчетным путем. Выявили, что белков, жиров, углеводов в пудинге с цветочной пыльцой соответственно больше на 2,93, 1,45, 0,64%, чем в контрольном образце. Содержание витаминов и минеральных веществ выше примерно в два раза.

В соответствии с этим разработаны рецептуры и технологии приготовления блюд «Пудинг творожный с цветочной пыльцой» и «Крем творожный с цветочной пыльцой», определены органолептические, физико-химические, структурно-механические показатели качества. На основании изучения химического состава охарактеризована пищевая ценность блюд.

Установлена эффективность использования цветочной пыльцы при приготовлении десертов из творога для повышения их пищевой ценности, улучшения органолептических показателей. Таким образом, введение цветочной пыльцы в рецептуру десертов из творога позволит не только расширить ассортимент сладких блюд и улучшить их вкусовые свойства, но и повысить пищевую и витаминно-минеральную ценность продукции.