

ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ ТА НАСІННЯ ЛЬОНУ

Коломієць М.В., гр. РБ-2м-4

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Вітряк О.П.**,

канд. техн. наук, ст. наук. співроб. **Ткаченко Л.В.**

Київський національний торговельно-економічний університет

Харчування, як одна з основних фізіологічних потреб організму людини, відіграє важливу роль у збереженні здоров'я. Складна екологічна ситуація, що утворилася в Україні, призвела до погіршення структури харчування і, як наслідок, до виникнення різних серцево-судинних захворювань. У зв'язку з цим, актуальною проблемою є розроблення продуктів функціонального призначення, які запобігають розвитку серцево-судинних захворювань та забезпечують необхідну кількість добової потреби мінеральних речовин, вітамінів. Перспективною є така пряно-ароматична сировина, як імбир і кардамон, а також насіння льону, багате на вміст омега-3-жирних кислот, присутність яких сприяє профілактиці серцево-судинних захворювань.

Метою досліджень є наукове обґрунтування і розроблення технології десертів з використанням пряно-ароматичної сировини (кореня імбиру, кардамону) та насіння льону, дослідження органолептичних показників та розрахунок біологічної цінності десертів.

За результатами органолептичних досліджень розроблених мусів на основі кокосового молока встановлено, що раціональною кількістю добавок у дослідних зразках є 8 г кореня імбиру, 3 г кардамону та 4 г насіння льону. Розроблено технологію мусу «Кокосового» з додаванням кореня імбиру, кардамону та насіння льону. Проаналізовано хімічний склад та біологічну цінність десерту. Так, у дослідному зразку встановлено значне зростання магнію у 12 разів, заліза у 21,7 разів, калію у 9,2 разів, міді у 19,8 разів та марганцю у 195 разів, а також вітаміну В₁ у 10 разів. Отже, встановлено, що розроблений десерт має високі якісні показники та підвищену біологічну цінність.

Мус «Кокосовий» можна використовувати для профілактики серцево-судинних захворювань та рекомендувати до впровадження у закладах ресторанного господарства з метою розширення асортименту страв функціонального призначення.