

ПОЛПШЕННЯ ЯКОСТІ СУПІВ-ПОРЕ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ СОЄВО-БІЛКОВОГО ЗБАГАЧУВАЧА

Резнікова М.В., гр. ТХ-21

Науковий керівник – викл. Власенко Л.Л.

Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ

ім. П. Василенка

Завдяки своїй винятковій харчовій цінності, унікальному набору біологічно активних речовин і численних можливостей її переробки соя може брати активну участь у вирішенні актуальних проблем харчування та здоров'я людини.

Визначений інтерес представляє розробка нових видів супів-поре з використанням соєво-білкового збагачувача. Практична доцільність використання соєвих компонентів у виробництві супів-поре визначається не тільки необхідністю підвищення рівня сумарно споживаного білка, покращення в'язкості і емульгування страви, але і додання цьому виду продукту лікувально-профілактичних і дієтичних властивостей, а також розширенню його асортименту.

Нами були проведені дослідження з приводу використання соєво-білкового збагачувача під час виробництва страв із овочів, ми вирішили зупинитися на супах-поре з моркви та з кабачків. У рецептурі супів ввелися добавки соєво-білкового збагачувача в кількості 10, 15, 20%. Спираючись на органолептичні показники одержаних страв найдоцільніше зупинитися на добавці у кількості 15%.

Рецептури контрольних та досліджуваних страв наведено в таблиці.

Таблиця – Рецептури досліджуваних супів-поре з добавкою соєво-білкового збагачувача

Сировина	Суп-поре з моркви		Суп-поре з кабачків	
	контроль	дослід	контроль	дослід
Гарбуз	–	–	260	221
Морква	320	272	20	20
Масло вершкове	30	30	30	30
Петрушка (корінь)	10	10	10	10
Яйця	16	16	16	16
Молоко	200	200	200	200
Цибуля ріпчаста	20	20	20	20
Бульйон	650	650	750	750
Борошно пшеничне	20	20	30	30
Соєво-білковий збагачувач	–	48	–	39
Вихід	1000	1000	1000	1000

Було проведено органолептичну оцінку супів-поре та зроблено висновок, що органолептичні показники супів з добавками соєво-білкового збагачувача достатньо високі, як і в контрольних зразках.

Таким чином, можна дати висновок, що використання соєво-білкового збагачувача під час виробництва овочевих супів-поре дає можливість збагатити ці страви багатьма цінними для організму людини речовинами, не погіршуючи при цьому органолептичних показників.