

ПЕРСПЕКТИВИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЧИЗКЕЙКУ

Скорогод М.В., гр. ТХ-22 мг

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Г.В. Запаренко
Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків, Україна

Чизкейк є вишуканим та надзвичайно смачним десертом, який завоював серця людей у всьому світі. Він має не лише приємний смак, але містить корисні елементи, які важливі для зміцнення здоров'я людини. Цей десерт має високу енергетичну цінність, внаслідок чого не всі споживачі мають можливість використовувати його у своєму раціоні, зокрема ті, хто страждають на аліментарні захворювання – цукровий діабет, ожиріння та хвороби серцево-судинної системи.

У сучасному світі тенденція до здорового способу життя стає все більш актуальною. Одним із проявів цієї тенденції є зростання інтересу до вегетаріанського харчування. Вегетаріанство являє собою альтернативний спосіб харчування, що сприяє поліпшенню стану здоров'я за рахунок вилучення з раціону продуктів тваринного походження, перетравлювання яких може бути пов'язане з утворенням низки токсичних сполук. У технології приготування класичного чизкейку передбачено використання таких продуктів, як пісочне печиво, вершкове масло, вершковий сир, цукор, вершки та яйця, які зумовлюють високу калорійність десерту. У зв'язку з цим перспективними є дослідження, спрямовані на розроблення технології чизкейків зниженої калорійності, зокрема вегетаріанських.

З метою удосконалення рецептурного складу чизкейку нами запропоновано використання вівсяного борошна, кураги, фініків та насіння гарбуза під час виготовлення основи для чизкейку. Зазначені інгредієнти за рахунок цінного нутрієнтного складу сприяють нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту та зниженню рівня холестерину в крові, надають виробу солодкості, збагачують організм вітамінами та харчовими волокнами. Для приготування начинки запропоновано використовувати кокосове молоко, воду, насіння гарбуза, банани, агар, стевію та шрот виноградних кісточок, які збагачують організм людини корисними мінеральними речовинами та надають виробу солодкості без введення до рецептури цукру. Для приготування апельсинового желе запропоновано використовувати апельсиновий сік, стевію та агар, які сприяють зміцненню імунітету людини.