

Из анализа данных таблицы видно, что блюда на основе козьего молока богаты белками, содержание жиров в них больше, чем у аналогичных блюд на коровьем молоке, калорийность выше.

Таблица – Сведения о пищевой и энергетической ценности манной запеканки и пудинга кукурузного

| Блюдо | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергоценность, ккал |
|--------------------|----------|----------|---------|-------------|----------------------|
| Манная запеканка | | | | | |
| на козьем молоке | 250 | 16 | 13 | 64 | 462 |
| на коровьем молоке | 250 | 12 | 11 | 76 | 451 |
| Пудинг кукурузный | | | | | |
| на козьем молоке | 200 | 12 | 14 | 44 | 381 |
| на коровьем молоке | 200 | 8 | 13 | 43 | 328 |

Таким образом, разработанные нами блюда на козьем молоке позволяют расширить ассортимент кулинарной продукции предприятий общественного питания, а также будут незаменимы для людей с непереносимостью коровьего молока.

С.Л. Юрченко, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

Н.В. Сороколат, асп. (ХДУХТ, Харків)

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІ РОЗРОБКИ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

На сьогодні однією із найважливіших проблем суспільства є мінімізація негативного впливу довкілля на людину. Сучасна екологія та деформований раціон харчування призводить до зниження загальної резистентності організму, поширення низки хвороб, у тому числі, пов'язаних з обміном речовин. Традиційне харчування не забезпечує високого профілактичного ефекту, саме тому необхідно розробляти альтернативні рішення для покращення харчового статусу населення.

Сьогодні відомо понад 300 тис. найменувань функціональних продуктів харчування. В Японії це майже 50%, в США і Європі – близько 25% від всіх випущених харчових продуктів.

До числа об'єктивних причин успішності розвитку даного напрямку слід віднести наявність великого потенціалу: існує ряд наукових і промислових організацій, вузів, які володіють необхідною базою для масштабування технологій, дослідження властивостей функціональних продуктів та їх впровадження в практику.

Головне завдання харчової промисловості та закладів ресторанного господарства – задоволення фізіологічних потреб населення у високоякісних, біологічно повноцінних та екологічно безпечних продуктах, що мають відповідні функціональні властивості.

Функціональні продукти створюються за принципом харчової комбінаторики, шляхом кількісного підбору основної сировини, інгредієнтів, харчових добавок, сукупність яких забезпечує формування бажаних органолептичних і фізико-хімічних властивостей, а також заданий рівень харчової, біологічної та енергетичної цінності.

Кількість функціонального інгредієнту розраховується таким чином, щоб при споживанні збагаченого продукту в звичайній кількості споживач одержував від 15 до 30% добової потреби в цьому інгредієнті. Така кількість інгредієнту дозволяє, з одного боку, компенсувати його нестачу, а з другого боку, попереджає його надмірне надходження навіть при споживанні кількох продуктів, що містять цей інгредієнт.

Вибір функціональних інгредієнтів для збагачення продуктів базується на вирішенні проблем, пов'язаних з нестачею того чи іншого інгредієнту у раціонах сучасності. Однією з важливих проблем на сьогодні є дефіцит поживних речовин. Сучасна людина за добу споживає близько 800 г їжі, а населення планети – більш 4 т. Вже нині дефіцит харчових продуктів у світі перевищує 60 млн т; існує дефіцит харчового білка і нестачність його у найближчі десятиліття збережеться.

З урахуванням вищезазначеного, нами пропонується розробка функціональних продуктів – перших страв (супів-пюре), збагачених білковими добавками «Формула 1», «Нутрі Берн» та протеїновою сумішшю «Формула 3» компаній «Herbali fe» і «NSP», які є джерелом білків рослинного походження.

Основною сировиною, яка формує консистенцію супів-пюре, обрано бобові (квасоля, соя, нут, зелена та червона сочевиця). Проведені експериментальні дані дозволили встановити різну

тривалість попереднього замочування та варки бобових. Отримані дані покладено до основи розробки проєктів рецептур супів-пюре функціонального призначення з бобових (табл.).

Таблиця – Базова рецептура супу-пюре функціонального призначення

| Рецептурний компонент | Кількість сировини | | Вміст рецептурних компонентів, % |
|--------------------------------|--------------------|-------|----------------------------------|
| | брутто | нетто | |
| Вода | 220 | 220 | 73 |
| Бобові | 40 | 38 | 13 |
| Морква | 8 | 6 | 2 |
| Цибуля ріпчаста | 18 | 15 | 5 |
| Протеїнова суміш. Формула 3 | 20 | 20 | 5 |
| Олія | 3 | 3 | 1 |
| Вихід | | 300 | |

Розроблено проєкти рецептур та технологію виробництва супів функціонального призначення «Wellness», «Fitness», що характеризуються наступною харчовою цінністю (усереднені дані на 100 г): білка – 7, жирів – 2,2, вуглеводів – 5,5. Енергетична цінність складає 72 ккал.

Супи-пюре пропонуються споживачам як додаткове джерело рослинних білків, яке спрямовано на вирішення проблеми нестачі білків в раціонах споживачів та розширення асортименту функціональних продуктів.