

С.Л. Юрченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
М.Б. Колеснікова, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
Т.В. Брєславець, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ НАПОЇВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

На сьогодні однією із найважливіших проблем суспільства є мінімізація негативного впливу довкілля на людину. Порушена екологія та незбалансований раціон харчування призводить до зниження загальної резистентності організму, поширення низки хвороб. У зв'язку з цим у сучасних умовах життєдіяльності людини необхідні якісно нові підходи до складання раціонів харчування населення на основі харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної харчової цінності, дієтичних добавок тощо.

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. Слід зазначити, що зміни традиційного рецептурного складу внаслідок заміни одних інгредієнтів іншими, безумовно, впливають на споживчі властивості новостворених продуктів, саме тому модифікація традиційного продукту у функціональний не зводиться тільки до заміни інгредієнтів, а є складним процесом конструювання продукту.

Складання рецептури функціонального продукту здійснюється з урахуванням можливого вмісту в основній сировині функціональних інгредієнтів, що додаються, а також втрат корисних інгредієнтів при виготовленні та зберіганні продукту. 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.

З урахуванням вищезазначеного нами розроблено рецептури функціональних напоїв (коктейлів), збагачених білками рослинного походження, так як на даний час існує дефіцит харчового білка і недостатність його у найближчі десятиліття збережеться.

Згідно літературних досліджень кількість функціонального інгредієнту повинна становити від 10 до 50% добової потреби. Середнє споживання білка для людини згідно даних ВОЗ – 80 г. Проект базової рецептури коктейлю функціонального призначення представлено в табл. 1.

Таблиця 1 – Базова рецептура коктейлю функціонального призначення

Рецептурний компонент	Кількість сировини на 1 порцію		Вміст рецептурних компонентів, %
	брутто	нетто	
Молоко	224	224	88,4
Білкова добавка	26	26	11,6
Вихід		250	

Дані про харчову та енергетичну цінність розроблених коктейлів надано в табл. 2.

Таблиця 2 – Харчова та енергетична цінність коктейлів

Найменування	«Здоров'я»		«Бадьорість»	
	на порцію 250 г	на 100 г	на порцію 250 г	на 100 г
Білки, г	18	7,2	17,5	7
Жири, г	6,5	2,6	6,5	2,6
Вуглеводи, г	25	10	28	11
Енергетична цінність, кКал	231	92,4	241	96,4

Нами запропоновано молочні коктейлі з білковими добавками рослинного походження різних смаків з вмістом 18 г білка на порцію, що становить 23% добової потреби людини, значить розроблені коктейлі «Здоров'я» та «Бадьорість» можуть бути віднесені до функціональних. Такі коктейлі на відміну від молочних коктейлів з морозивом, низькокалорійні та збалансовані за білкової складовою. Нами рекомендовано споживання коктейлів «Здоров'я» та «Бадьорість» людям з високою фізичною активністю, спортсменам з метою підтримання м'язової частини тіла. Відмінністю таких коктейлів є зручність споживання та швидкість приготування, що є актуальним для активних людей Wellness-індустрії.