

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАРАГЕНАНУ В ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТІВ НА ОСНОВІ СОЄВОГО МОЛОКА

Власенко І.В., гр. ТХ-14м

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **О.Ю. Рябець**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У широкому спектрі кулінарної продукції, яка виробляється закладами ресторанного господарства, особливий статус мають солодкі страви та десерти, які користуються підвищеним попитом споживачів завдяки своїм високим органолептичним властивостям, харчовій цінності і гарній засвоюваності.

Дослідження ринку показують, що сьогодні є також актуальним промисловий випуск солодких десертних страв, в основу яких покладено традиційну ресторанну технологію, наприклад індустріальних молочних десертів в споживчій упаковці типу «панна-котта» із застосуванням різних гелеутворювачів, зокрема карагенану. Рецептурний склад десертної продукції часто диктується органолептичними показниками без урахування функціонально-технологічних властивостей сировини та економічної ефективності технологічного процесу.

Останнім часом спостерігається суттєве збільшення попиту на низькокалорійну органічну продукцію, з низьким глікемічним індексом, що придатна для дієтичного споживання та здатна до використання у вегетаріанському харчуванні. Серед найпопулярніших видів рослинних замінників коров'ячого молока за кількістю поживних речовин домінуючу позицію займає соєве молоко, що служить джерелом білка, рибофлавіну, фосфору, вітаміну В₁₂, кальцію та вітаміну D. Соєве молоко також може стати для організму джерелом цінних жирних кислот, лецитину та вуглеводів з низьким глікемічним індексом, що особливо важливо для людей із цукровим діабетом, а для споживачів з непереносимістю лактози або харчовою алергією на молочні білки воно є повноцінним замінником коров'ячого молока.

Отже, вважаємо перспективною розробку десертів на основі соєвого молока, а використання в їх складі карагенану дає можливість спростити та скоротити технологічний процес виробництва продукції з гелеподібною структурою внаслідок швидкого гелеутворення під час охолодження та комплексоутворення за участю іонів кальцію, джерелом яких є соєве молоко. Використання карагенану також дозволить забезпечити стабільність текстури десертів під час зберігання та споживання, розширити асортимент продукції.