

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ДЛЯ ГРИЛЬ-МЕНЮ

Олексійчук Н.С., гр. 6М

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Т.І. Юдіна**
Київський національний торговельно-економічний університет

У загальному обсязі продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства значну питому вагу складають страви, для приготування яких використовують поєднання різних видів сировини. Перспективним напрямом в створенні харчової продукції складного сировинного складу є комбінування рослинної і тваринної сировини, що забезпечує можливість взаємного збагачення продуктів есенціальними інгредієнтами, а також дозволяє регулювати їх склад у відповідності з основними принципами раціонального харчування.

На підставі серії попередніх експериментів для розширення асортименту харчових продуктів, збагачених мікроелементним складом, розроблено технології м'ясних ковбасок для грилю з використанням такої рослинної сировини як шрот насіння льону, водорості морські фукус та цистозіра чорноморська.

Шрот насіння льону багатий клітковиною (вміст до 30%), поліненасиченими жирними кислотами (Омега-3 і Омега-6), рослинним білком (вміст до 50%), вітамінами В₁, В₂, В₆, фолієвою кислотою, антиоксидантами (лігнани), а також на такі мікроелементи як калій, магній, цинк. При введенні в раціон харчування людини, насамперед, сприяє нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту, перешкоджає розвитку ряду різних захворювань серцево-судинної системи. А такі речовини, як лігнани, здатні пригнічувати ріст і поширення ракових клітин в початковій і середній стадії онкологічних захворювань.

Морські водорості – це природне джерело макро- та мікроелементів, особливо йоду у вигляді органічних речовин, що сприяє його більш легкому та безпечному засвоєнню порівняно з неорганічним. Додавання гідратованих морських водоростей у кількості 2% на 100% сировини забезпечує добове надходження йоду до організму людини та необхідне надходження селену, який у водоростях знаходиться у зв'язаному стані з йодом.

Проведені фізико-хімічні та технологічні дослідження підтвердили доцільність використання шроту насіння льону, фукусу та цистозіри чорноморської у технології ковбасок для гриля, що сприятиме розширенню асортименту м'ясних січених виробів для гриль-меню підвищеної харчової та біологічної цінності.