

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ФАРШЕВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Страхова У.В., гр. МЗТХ-18

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. К.В. Свідло
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

На сьогодні важливим завданням є зменшення негативного впливу довкілля на людину. Порушення екології та неповноцінне харчування стає причиною зниження опірності організму та поширеності захворювань, зв'язаних із порушенням обміну речовин. Традиційні продукти харчування не забезпечують лікувально-профілактичного ефекту та не є оздоровчими, тому актуальним в зв'язку із вищевказаним є розроблення нових технологій харчової продукції оздоровчого призначення.

Із метою зниження дефіциту білка, макро- та мікроелементів запропоновано технологію молочно-рослинних фаршів на основі концентрату сироваткових білків, отриманих шляхом ультрафільтрації (КСБ-УФ) з додаванням плодово-овочевої сировини, а саме моркви, гарбуза, кабачків, яблук, сливи. Шляхом моделювання рецептурних компонентів розроблено асортимент страв оздоровчого призначення із застосуванням запропонованих молочно-рослинних фаршевих напівфабрикатів. Запропоновано напрями використання молочно-рослинних фаршів у закладах ресторанного господарства, визначено ступінь задоволення формулі збалансованого харчування у межах 12–25% по білках, 1–7% по жирах, 5–12% по вуглеводах, зокрема по пектину до 10%. Серед них: солодкі страви – запіканки, пудинги; борошняні кулінарні страви – млинці, вареники, сирники; борошняні кулінарні вироби – ватрушки, пончики, рогалики, розтягаї, кулеб'яки, пиріжки; другі гарячі страви – котлети, зрази, перець фарширований та ін.

Виявлено, показники безпечності молочно-рослинних фаршів на основі концентрату сироваткових білків, отриманих шляхом ультрафільтрації (КСБ-УФ) з додаванням плодово-овочевої сировини та їх відповідність санітарно-гігієнічним нормам. Обґрунтовано режими та терміни зберігання розроблених молочно-рослинних фаршів, розроблено ієрархічну структуру показників якості та здійснено комплексну оцінку їх якості, яка містить показники харчової та енергетичної цінності, структурно-механічні фізико-хімічні, мікробіологічні та органолептичні показники. Встановлено, що комплексний показник якості позиціонується в інтервалі «відмінно».