

К.В. Свідло, канд. техн. наук (*ХТЕІ КНТЕУ, Харків*)

Д.В. Липовий, викл. (*ХТЕІ КНТЕУ, Харків*)

ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Виробництво продуктів функціонального харчування є актуальною проблемою для сучасної харчової промисловості. У світовому масштабі йде постійна робота зі створення новітніх продуктів функціонального призначення, які мають широкий спектр вживання, точкову спрямованість на конкретний орган, систему чи захворювання. Харчування є одним з найважливіших факторів, що зумовлюють трофічний гомеостаз організму як здорової, так і хворої людини. Варіюючи основами продуктів в процесі їх створення, збагачуючи їх дієтичними добавками, можливо домогтися певної спрямованості захисних комплексів.

Проблема задоволення потреб населення України у високоякісних продуктах харчування є важливим завданням. Вона може бути вирішена за рахунок розробки інноваційних технологій заданої дії. В даний час в умовах екологічної обстановки, що постійно погіршується, величезного значення набуває функціональне збалансоване харчування, що володіє специфічною спрямованістю дії. Розвиток інноваційних технологій виробництва продукції ресторанного господарства з введенням функціональних харчових добавок особливо перспективно з точки зору створення на їх основі лікувально-профілактичних раціонів харчування як для спеціального контингенту, так й для населення, що проживає в екологічно несприятливих регіонах країни.

Використання дієтичних добавок різного походження та нетрадиційних сировинних джерел дозволяє отримати продукти з широким діапазоном функціональних властивостей, що направлено впливають на різні аспекти функціональної діяльності організму.

В даний час для реалізації заданої дії харчової продукції широко використовуються дієтичні добавки рослинного походження, які позитивно впливають як на поліпшення функціонально-технологічних, так й органолептичних властивостей.

При створенні моделі десертних страв керувалися формулою харчового продукту геродієтичного призначення (співвідношення білків, жирів і вуглеводів повинно становити відповідно 1:0,8–0,9:3,5–4,6) у вітамінах (ретинол (β -Каротин), токоферол, аскорбінова та

фолієва кислоти), мінеральних речовинах (Кальцій, Фосфор, Магній, Ферум, Селен) і харчових волокнах.

Науково обґрунтовано вибір джерел есенційних нутрієнтів. Досліджено вплив дієтичних добавок, а саме клітковини насіння вівса (ТУ У 15.4-33010780-002:2004) і олії насіння льону (ТУ У 15.8-32062796-001:2007) на функціонально-технологічні властивості, органолептичну оцінку та біологічну цінність спроектованої овочево-фруктової основи самбуку і мусу.

В процесі моделювання та під час органолептичної оцінки спроектовано плодово-овочево основу десертів, яка містить гарбуз – 50%, моркву – 12%, яблука – 30,5% і сік лимону – 7,5%. Визначено межі внесення добавок (клітковина насіння вівса (0,5–10,0%), олія з насіння льону (1,0–3,0%), перехід за які призводить до погіршення якісних показників страви. Так, у разі підвищення концентрації олії насіння льону до 4% відмічено значне погіршення органолептичних показників десертів (зміну смаку, аромату та консистенції). Введення клітковини насіння вівса покращує стабільність піни, лимонна кислота сприяє підвищенню збитості плодово-овочевої композиції, тоді як підвищення концентрації дієтичної олії в системі значно затримує підйом піни та прискорює коалесценцію. На підставі комплексного показнику якості визначені раціональні концентрації введення дієтичних добавок (клітковини насіння вівса та олії з насіння льону).

Розроблена збивна десертна продукція функціонального призначення характеризується підвищеною харчовою цінністю і збалансованим хімічним складом. Кількісне корегування амінокислотного складу істотно покращує біологічну цінність виробу. Вживання розробленої десертної продукції дозволяє споживачам не лише урізноманітнити свій харчовий раціон, але й отримати необхідні есенціальні речовини у кількості від 15 до 50% від добової потреби. Продукція відрізняється покращеними смаковими властивостями, а також може використовуватися в дієтичному і лікувально-профілактичному харчуванні.