

ТЕХНОЛОГИЯ НАЧИНОК ИЗ ТЫКВЫ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

Антонюк И.Ю., канд. техн. наук, доц.,

Юрченко К.С., асп.

Киевский национальный торгово-экономический университет

Питание – важнейший фактор внешней среды, от которого зависит здоровье и благополучие человека. От того, в какой степени специалисты пищевой промышленности, общественного питания, занятые разработкой, производством и продвижением на рынке продуктов питания, учитывают медико-биологические требования и достижения современной науки о питании, в немалой степени зависит, сможет ли питание эффективно выполнить свою защитную, оздоровительную функцию.

Среди пищевых факторов, имеющих особое значение для здоровья, важнейшая роль принадлежит полноценному и регулярному снабжению организма человека всеми необходимыми микронутриентами: витаминами и жизненно важными минеральными веществами.

Недостаточное поступление микронутриентов в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует постепенному развитию обменных нарушений, хронических заболеваний и, в конечном итоге, препятствует формированию здорового поколения.

Дефицит микронутриентов у беременных и кормящих женщин, потребность которых в этих пищевых веществах особенно велика, наносит большой ущерб здоровью матери и ребенка, увеличивает детскую смертность, является одной из причин недоношенности, нарушений физического и умственного развития детей. Особенно опасен в этом отношении дефицит йода и фолиевой кислоты, наблюдаемый в настоящее время у 70...100% беременных женщин.

Одним из решений этой задачи является использование в производстве мучных кондитерских изделий разнообразных начинок. Начинки – это полуфабрикаты высокой степени готовности, которые представляют собой гомогенизированную мягкую текучую массу, предназначенную для заполнения середины или покрытия поверхности любого изделия. Они легко формируются, не рассыпаются и не разливаются во время порционирования.

Целью работы является разработка технологии начинок из тыквы для мучных кондитерских изделий с повышенным содержанием йода, селена и других минеральных веществ.

Предметом исследований являются диетические добавки морских водорослей (фукус и цистозира), начинки из тыквы (варенье из тыквы, тыквенно-цитрусовый джем, тыквенный мармелад с имбирем) с фукусом или цистозирой.

Тыква является ценной пищевой и лекарственной культурой. Плоды тыквы очень питательны и обладают ценными целебными свойствами. В них содержится много сахаров (до 14%), витаминов: С (от 10 до 40 мг%), каротина (от 1,5 до 17 мг%, в плодах с оранжевой мякотью его больше, чем в моркови), В₁, В₂, РР, крахмал (от 1,5 до 20%), белки, много пектина. Кроме того, в мякоти тыквы имеется большое количество минеральных солей (в основном калия, кальция, железа, меди и кобальта).

Благодаря такому сложному химическому составу тыква имеет много целебных свойств. Она легко усваивается, поэтому часто используется в диетическом питании больных и пожилых людей, а также детей. Из тыквы можно приготовить много разнообразных блюд: каши, супы, варенье и компоты, цукаты, мармелад, запеканки и соусы. Тыкву можно фаршировать, тушить, запекать, жарить, варить, мариновать.

При производстве начинок из тыквы добавляли фукус (ТУ 0265-001-53246793-00) в количестве 1,5% от массы основного сырья или цистозире сушеную измельченную (ТУ У 23193636. 001-97) в количестве 2% от массы основного сырья. Использование этих добавок не требует изменений технологического процесса, потому что добавки вносятся в конце приготовления начинок, чтобы исключить тепловую обработку и сохранить максимальное количество йода и селена в готовой продукции.

Внесение цистозире и фукуса позволяет обеспечить 80% суточной потребности в йоде и 50% – в селене при потреблении 100 г начинки. Начинку используют во время оформления мучных кондитерских изделий из песочного, белкового, бисквитного теста в качестве прослойки, ее также можно подать к булочным изделиям из дрожжевого теста и тостам.

Перспективы дальнейших исследований в данном направлении. Перспективной, на наш взгляд, является разработка рецептур мучных кондитерских изделий с начинками из тыквы с использованием водорослей и продуктов их переработки с целью профилактики микроэлементозов у населения.