

КУЛІНАРОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ СТУДЕНТІВ

Пересічна С.М., канд. техн. наук, доц.,
Пересічний М.І., д-р техн. наук, проф.
Київський університет культури

Сьогодні впроваджується новітнє направлення в науці про харчування – кулінарологія – наука про кулінарне мистецтво. Параметри національного здоров'я потребують системно-комплексного програмного підходу до вирішення проблеми харчування студентів. Харчові раціони повинні забезпечувати потребу в раціональному харчуванні, адекватному національним традиціям, статі, віку, стану здоров'я, економічному становищу, відповідати вимогам нутриціології та кулінарології. Під час розроблення кулінарної продукції для студентів урахували харчову та біологічну цінність сировини, безпечність, необхідність забезпечення технологічності отримання харчових продуктів, стійкості під час їх зберігання, доступності вихідної сировини. Також важливо зберегти або поліпшити комплекс органолептичних показників: смак, запах, зовнішній вигляд тощо, які повинні відповідати звичкам, традиціям і національним особливостям споживачів.

Метою дослідження є наукове обґрунтування та розроблення технологій кулінарної продукції (батончиків із цільного зерна з рослинно-молочними начинками, крокетів картопляних із дієтичними добавками) функціонального призначення шляхом раціонального використання натуральної сировини (кисломолочного сиру, рослинної, нерибної водної) підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та оптимізація нутрієнтного складу раціонів харчування студентів.

Наукові основи кулінарології продукції функціонального призначення для студентів включають:

- моніторинг харчування студентів та вибір нутрієнтів;
- урахування рекомендованих норм добової фізіологічної потреби в харчових речовинах і енергії;
- вибір харчової продукції та дієтичної добавки щодо коригування хімічного складу функціональних продуктів, рівень та безпечність збагачення;
- технологічні аспекти, що сприяють модифікації харчового продукту у функціональний, а саме: комбінації харчових продуктів із урахуванням збалансованості, взаємодії, синергізму компонентів продукції;

– якість продукції – прийнятні органолептичні та фізико-хімічні властивості; заданий рівень харчової, біологічної та енергетичної цінності;

– моніторинг технологічного процесу;

– взаємодія з окремими компонентами харчових систем;

– підвищення вмісту в продукції інгредієнтів до фізіологічних норм їх споживання (15–50% від середньої добової потреби);

– безпечність кулінарної продукції функціонального призначення.

Розроблено технологію борошняних батончиків із цільного зерна з рослинно-молочними начинками: «Мікс» із маково-курагово-мигдальною начинкою, «Новинка» із курагово-гарбузово-сочевиною начинкою, «Закусочний» із кисломолочно-сирно-шпинатно-мигдальною начинкою, «Фітнес» із кисломолочно-сирно-ламинарєвою начинкою, що забезпечують добову потребу (у %): у білках – на 13–19; харчових волоках – на 16–52; магнії – на 20,3–40,16; залізі – на 26,2–89; вітамінах: токоферолі – на 78,5–81,8, каротиноїдах – на 49,8–152,8, вітамінах групи В – на 12–86.

З урахуванням проведених досліджень розроблено технологію крокетів картопляних із дієтичними добавками, у яких співвідношення картопляної маси та начинки становило 60:40% відповідно. Замінили частину картоплі на зародки пшениці (крокети «Деліс»), соєве борошно (крокети «Верде») та начинку із сочевиці (30%) та спіруліни (1,5%) порівняно з контролем, що забезпечує добову потребу (у %): у білках – на 24,2, харчових волоках – на 23–35, залізі – на 49–55, магнії – на 27, фосфорі – на 20–26, цинку – на 65, селені – на 21, вітамінах групи В – на 27–76, Е – на 27–29.

На основі експериментальних результатів розраховано комплексні показники якості кулінарної продукції функціонального призначення, що вищі, ніж у контрольних зразків, і дорівнюють: для батончиків «Мікс» – 1,47, «Новинка» – 1,46, «Закусочні» – 1,51, «Фітнес» – 1,47, крокети «Верде» – 0,74, «Деліс» – 0,77.

Затверджено нормативну документацію на розроблену продукцію: ТУ У 10.7-2428021028-002:2012 та ТІ «Вироби борошняні. Батончики з цільного зерна з рослинно-молочними начинками».

Розроблені технології кулінарної продукції функціонального призначення впроваджені в НВО КНТЕУ (навчально-виробниче об'єднання Київського національного торговельно-економічного університету), НВК ГХ ПУСКУ (навчально-виробничий комбінат г/х Полтавського університету економіки і торгівлі).