

ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ КИСЕЛІВ НА ОСНОВІ ЧАЮ ТА КАВИ

Рубанка К.В., асп., Зінченко І.М., канд. техн. наук, доц.
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Терлецька В.А.**
Національний університет харчових технологій

Для покращення харчової цінності та збільшення асортименту харчоконцентратного виробництва в Національному університеті харчових технологій було розроблено рецептуру та технологію виробництва полікомпонентної суміш на основі чаю та кави. Окрім екстрактів чаю та кави суміші в своєму складі містять екстракти плодів горобини чорноплідної, шипшини, журавлини та екстракт кореня імбиру. Розроблені полікомпонентні суміші багаті на вітаміни та мінеральні речовини, за рахунок вмісту в них біологічно активних компонентів вони володіють загальнозміцнюючими, тонізуючими, та антиоксидантними властивостями. Наявність пігментів та ароматичних речовин в концентрованому вигляді дозволяє використовувати розроблені полікомпонентні суміші як натуральний барвник та ароматизатор. Агрегатний стан та здатність до розчинення як в холодній так і в гарячій воді дозволяє використовувати їх як напій або як добавку до харчових продуктів.

На основі розроблених полікомпонентних сумішей було запропоновано виробництво киселів, які збагачені вітамінами та мінеральними речовинами. Досліджуючи хімічний склад та харчову цінність розроблених киселів можемо сказати, що в них міститься незначна кількість білків 0,07 та 0,03 г для киселів на основі чаю та кави відповідно, відсутні жири, міститься 86,6 та 87,1 г вуглеводів, енергетична цінність становить 355 та 357 ккал для киселів на основі чаю та кави відповідно.

Аналіз мінерального складу киселів на основі чаю та кави відповідно показав вміст в мг/100г: 152,6 та 169,4 К, 11,7 та 38,1 Na, 68,6 та 42,5 Ca, 64,8 та 66,8 Mg, 1,4 та 0,8 Mn, 1,0 та 1,1 Fe, по 0,2 Cu, 0,3 та 0,2 Zn. Результати досліджень водорозчинних вітамінів показав високий вміст вітаміну Р 3,0 та 2,6 мг/100 г для киселів на основі чаю та кави відповідно, по 0,1 мг/100г рибофлавіну, по 0,02 мг/100г піридоксину та невелику кількість аскорбінової кислоти.

Окрім вище сказаного отримані киселі багаті на вміст фенольних речовин, таких як антоціани, флавоноїди, дубильні речовини, містяться органічні кислоти та кофеїн. Дослідження органолептичних показників показали їх високі смакові властивості для споживача.