

Ю.В. Ширшова, студ. (СГАУ им. Н.И. Вавилова, Саратов)

Е.Н. Бухарова, канд. биол. наук, доц. (СГАУ им. Н.И. Вавилова, Саратов)

Г.Е. Рысмухамбетова, канд. биол. наук (СГАУ им. Н.И. Вавилова, Саратов)

РАЗРАБОТКА БЛЮД НА КОЗЬЕМ МОЛОКЕ

Одним из основных продуктов питания на нашем столе с давних времен является молоко. Чаще других видов молока в России и в мире используют коровье молоко. Молоко других видов животных (козье, овечье, верблюжье и т.п.) используется гораздо реже, в основном в национальных кухнях.

В настоящее время на коровье молоко у людей наблюдается высокая частота аллергических реакций. Этим людям необходимо соблюдать диеты, которые сопровождают их всю жизнь. У таких людей выбор не слишком велик, и для многих из этих больных наилучшим решением их проблемы является употребление козьего молока и использование его для приготовления различных блюд.

Целью настоящей работы явилась разработка рецептур и технологий приготовления блюд из круп на основе козьего молока для питания людей, не переносящих коровье молоко, а также для тех, кто хочет разнообразить свое питание.

В качестве стандартных были взяты рецептуры блюд на коровьем молоке из сборника диетического питания. Нами были приготовлены блюда (в двух вариантах) на козьем молоке. Органолептический анализ и анализ физико-химических показателей проводили по стандартным методикам. Анализ пищевой и энергетической ценности проводили расчетным методом с использованием данных химического состава продуктов. Социологический опрос проводился в форме анкетирования.

В ходе проведения социологического опроса выявлено, что о пользе козьего молока знают 17% опрошенных. 33% респондентов приобретали бы козье молоко чаще, если бы оно было более доступно в магазинах. При этом 23% опрошенных ответили, что в их семьях есть люди с непереносимостью коровьего молока.

Нами были подобраны рецептуры и отработаны технологии приготовления манной запеканки и пудинга из кукурузной муки на козьем молоке. Блюда на козьем молоке обладали насыщенным вкусом и ароматом. Содержание сухих веществ и кислотность в разработанных блюдах на основе козьего молока были близки к значениям аналогичных показателей в блюдах на коровьем молоке.

Из анализа данных таблицы видно, что блюда на основе козьего молока богаты белками, содержание жиров в них больше, чем у аналогичных блюд на коровьем молоке, калорийность выше.

Таблица – Сведения о пищевой и энергетической ценности манной запеканки и пудинга кукурузного

Блюдо	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергоценность, ккал
Манная запеканка					
на козьем молоке	250	16	13	64	462
на коровьем молоке	250	12	11	76	451
Пудинг кукурузный					
на козьем молоке	200	12	14	44	381
на коровьем молоке	200	8	13	43	328

Таким образом, разработанные нами блюда на козьем молоке позволяют расширить ассортимент кулинарной продукции предприятий общественного питания, а также будут незаменимы для людей с непереносимостью коровьего молока.

С.Л. Юрченко, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

Н.В. Сороколат, асп. (ХДУХТ, Харків)

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІ РОЗРОБКИ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

На сьогодні однією із найважливіших проблем суспільства є мінімізація негативного впливу довкілля на людину. Сучасна екологія та деформований раціон харчування призводить до зниження загальної резистентності організму, поширення низки хвороб, у тому числі, пов'язаних з обміном речовин. Традиційне харчування не забезпечує високого профілактичного ефекту, саме тому необхідно розробляти альтернативні рішення для покращення харчового статусу населення.