

ВИБІР РОСЛИННОЇ СКЛАДОВОЇ ДЛЯ МОЛОКОВМІСНОГО ДЕСЕРТУ

Безсонова К.С., Пан К.В., Федорова А.Д.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

На сьогоднішній день вітчизняний ринок десертів динамічно розвивається. Метою дослідження є підвищення харчової та біологічної цінності молокозмісних десертів за рахунок додавання рослинної сировини.

Сировинною базою для означеної продукції може стати насіння гарбуза, де знаходиться до 30 % сирого протеїну, близько 25 % сирого жиру, близько 30 % вуглеводів, у тому числі харчових волокон, до 4 % – мінеральних речовин у складі золи, значна кількість токоферолу (150 мг/100 г сирої речовини) [1].

Досліджено, що білкова фракція обраної рослинної сировини містить повний набір амінокислот, включаючи незамінні, що свідчить про високу біологічну цінність. Вміст окремих незамінних амінокислот – лейцину, лізину – знаходиться на рівні еталону ФАО/ВООЗ, а за феніланіліном та треоніном – значно перевищує його. Разом з тим, валін, ізолейцин, сума метіоніну і цистину, а також триптофан є лімітуючими. Дослідженнями складу гарбузового насіння доведено, що він містить високу кількість харчових волокон, сполук калію, кальцію, магнію, фосфору, заліза, цинку та вітамінів В₁, В₂, С, РР.

Варто відзначити, що насіння гарбуза використовують у м'ясних системах з метою збільшення харчової цінності та оптимізації амінокислотного складу продукції з одночасним її здешевленням. Порошок з насіння гарбуза використовують при виробництві мучних кондитерських виробів – вафель, бісквітів, коржів, а також ржано-пшеничного хлібу [2].

Ми пропонуємо використання гарбузового насіння у складі молокозмісного десерту. Комбінація творожного сиру та подрібненого гарбузового насіння має високі органолептичні показники, є досить збалансованою за амінокислотним, а також макро- та мікронутрієнтним складом, завдяки чому може бути використана у дитячому харчуванні та у харчуванні спортсменів. Розроблений продукт буде мати антиоксидантні та лікувально-профілактичні властивості, а також підвищений термін зберігання. Щоденне вживання такого продукту зміцнюватиме імунну систему споживачів, сприятиме накопиченню м'язової маси у разі занять спортом або за умови активного способу життя [3].

Література:

1. Ежова К. С., Михайленко М. В., Никонович Ю. Н. Семена тыквы –функциональный ингредиент для создания новых продуктов питания. Современные проблемы науки и образования. 2015. № 2–3. С. 89–94.
2. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. 2009. Київ: Центр учбової літератури. 544 с.
3. Kerkick Ch. M., Arent Sh., Schoenfeld B. J. International society of sports nutrition position stand: nutrient timing. *Journal of the international society of sports nutrition*. 2017. № 14, 33.