

Романова А. (ХТЕІ КНТЕУ, Харків)

ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЦЕПТУРИ ЗБИТИХ НАПОЇВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ОСНОВІ МОЛОКА

Одним із суттєвих факторів виникнення «хвороб цивілізації» є збереження традиційної енергетичної ємності раціонів харчування при зменшенні об'єктивної потреби організму людини в енергії. Для протидії такому виклику сучасності в галузі харчової інженерії використовують спеціально розроблені продукти, які називають харчовими продуктами функціонального призначення. У сфері ресторанного бізнесу найбільш перспективним напрямом надання функціональності стравам, напоям, кулінарним і кондитерським виробам можна вважати підвищення харчової щільності цільових продуктів власного виробництва. При цьому під терміном «Харчова щільність» розуміють відношення кількості мікронутрієнтів у харчовому продукті (вітамінів, мінеральних речовин і ін.) до кількості макронутрієнтів (джерел енергії – білків, жирів, вуглеводів) або енергетичної цінності цього харчового продукту.

Згідно з «Основними принципами додавання есенціальних нутрієнтів до харчових продуктів», розробленими в рамках Codex Alimentarius, найбільш доцільним до застосування в закладах ресторанного господарства є метод фортифікації (fortification). Він полягає в додаванні до харчового продукту одного або декількох нутрієнтів, яких у цьому продукті міститься у незначній кількості або нема взагалі.

Збиті напої на основі молока або продуктів його переробки користуються постійно високим попитом у споживачів продукції ресторанного бізнесу. Обумовлено це їх високими органолептичними властивостями і вмістом повноцінного білку, молочного жиру і мінеральних речовин. Проте традиційні напої цієї продуктової платформи мають незадовільний спектр харчової цінності, вчасності вони не містять харчових волокон. Крім того, вони характеризуються високим глікемічним індексом. Тому розробка рецептур і технології нових збитих напоїв функціонального призначення на основі молока виглядає доцільною і передвіщає хороші економічні перспективи після впровадження їх в обіг.

Відповідно до поставленої мети, під час виконання дослідницької

роботи нами планується вирішити наступні завдання:

- надати загальну характеристику молочним коктейлям як збитим напоям,
- встановити вимоги до товарознавчо-технологічних характеристик сучасної сировини;
- розробити рецептури молочних коктейлів з використанням нових нетрадиційних видів сировини;
- дослідити технологічні режими піноутворення і піностійкості;
- оптимізувати технологічний процес з урахуванням нових видів сировини і рецептурних компонентів;
- проведення НАССР-дослідження оптимізованого технологічного процесу і розробка НАССР-плану.

Робота виконана під керівництвом к.т.н., доц. Жуковим Є.В.