

**Коновалова К.И.**

## **ФОРМИРОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА БЛЮД ИЗ ТВОРОГА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Блюда из творога характеризуются высокими потребительскими свойствами среди всего населения, так как творог является ценнейшим продуктом питания для людей всех возрастов.

Пищевая ценность творожной массы состоит в том, что она является источником кальция и фосфора, без которых невозможно полноценное формирование костной системы. Эти вещества необходимы в период роста костей и зубов, при переломах, при гипертонической болезни, при заболеваниях сердца и многих других болезнях. Также, кроме кальция и фосфора на 100г творога содержатся: белки – 14%, жиры -18%, углеводы – 1,3%.

Так как творожная масса имеет небольшой углеводный состав, предлагается обогатить его углеводами за счет введения клетчатки пшеницы. Клетчатка пшеницы включает в себя комплекс целлюлозы, пектина, лигнина и является поставщиком пищевых волокон в наш организм, которые служат естественным сорбентом и впитывают в себя токсины, нитраты, мутагены и канцерогены. Она способствует поддержанию равновесия микрофлоры кишечника, стимулирует моторную функцию пищеварительного тракта, даёт ощущение сытости, что позволяет использовать ее в диетическом питании.

На кафедре «Технология пищевых производств» была отработана рецептура приготовления творожной массы с добавлением клетчатки пшеницы.

Готовое блюдо оценивали по органолептическим показателям: вкус, цвет; запах; консистенция. При добавлении клетчатки пшеницы в творожную массу особых изменений по органолептическим показателям не обнаружено, но при этом произошло увеличение пищевой и биологической ценности блюда.

---

Робота виконана під керівництвом професора, к.м.н. Павлоцької Л. Ф.