

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.