**Шевченко И.В., Бершадский Б. В. УИПА, г.Харьков)**

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ, ЖАРЕННОГО В МАСЛЕ С ЖЕЛЕЗОСОДЕРЖАЩЕЙ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКОЙ**

В настоящее время у населения пользуется спросом так называемая «быстрая еда», поэтому предприятия пищевой промышленности вводят в меню простые блюда быстрого приготовления, например такие, как картофель фри. Но рост заболевания железодефицита жителей нашей страны увеличивается, поэтому актуальным является разработка железосодержащей добавки в растительных маслах.

Целью работы являлось определение органолептических показателей картофеля фри, жаренного в масле с железосодержащей пищевой добавкой.

Данная добавка представляет собой липидо-магнетитовую суспензию, которая вводится непосредственно в масла и жиры.

Для исследования подготавливалось 3 образца картофеля с трехразовой закладкой сырья в одно и то же масло и 3 образца картофеля с трехразовой закладкой в масло с пищевой добавкой, (табл.1).

Таблица 1. – Время жарки испытуемых образцов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | №  опыта | Длительность жарки, мин |
| Масло подсолнечное | 1 | 6мин |
| 2 | 3мин |
| 3 | 3 мин |
| Масло подсолнечное  с железосо­держащей добавкой | 1 | 4 мин |
| 2 | 3мин |
| 3 | 2мин |

Из табличных данных видно, что жарка в чистом масле проходит медленнее в сравнении с жаркой в масле на основе железосодержащей добавке, что экономит время, тепловой обработки и энергозатраты.

Также исследования показали, что масло с пищевой добавкой улучшает органолептические показатели картофеля, при жарке в масле с пищевой добавкой образцы имели более выраженную золотистую поверхность, и внешний вид был привлекательнее в сравнении с образцами, жаренными в обычном масле. Таким образом, это представляет интерес для кухни быстрого питания, а также актуальность использования добавки в масле для снижения роста дефицита железа в крови у населения.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Работа выполнена под руководством асс. Денисовой А.Ю.