

Мостова Л.М. (к.т.н., доц. ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків)

Волянський Г.В. (магістр ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків)

КОНСТРУЮВАННЯ СТРАВ З РИБИ ПІННОЇ ТЕКСТУРИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Конструювання технології страв з риби пінної структури, наприклад мусів з річкової риби з використанням натуральних фізіологічно-функціональних інгредієнтів (ФФІ) дає можливість створити продукцію з підвищеною харчовою цінністю, поліпшеними споживчими властивостями оздоровчого призначення.

Проведені дослідження з вивчення впливу технологічних факторів на структурно-механічні показники піноподібної структури мусів дозволили визначити вид і раціональні концентрації піноутворювачів. Вибір і обґрунтування вмісту інших компонентів харчової системи, а саме фіто відвару з ромашки, гарбуза, цибулі ріпчастої та коріння петрушки, базувався на результатах технологічних відпрацювань.

Гарбуз являється корисним інгредієнтом, він містить цінні цукри – сахарозу і глюкозу. Він багатий каротином, вітамінами А, В₁, В₂, С, Е, РР, а також вітаміном D (0,07-0,08 мг.%). Клітковина гарбуза не волокниста, добре розварюється і легко засвоюється організмом. В гарбузі присутні солі міді, заліза, фосфору, які позитивно впливають на кровообіг.

Цибуля ріпчаста та коріння петрушки являються важливим смаковим продуктом завдяки вмісту смакових та ароматичних речовин. Вони збуджують апетит, підвищують засвоюваність їжі, покращують травлення. Крім того, вони вміщують речовини, які володіють бактеріальними та фітонцидними властивостями, що мають лікувальне значення для людини. Цибуля містить азотисті речовини, клітковину, цукри та вітаміни. Кількість вітаміну С в ріпчастій цибулі 6-10%.

Дослідження мінерального складу засвідчили, що піноподібні муси з річкової риби є джерелом важливих мінеральних елементів, таких як калій (416-418 мг%), кальцій (71-130 мг%), магній (42-46 мг%), фосфор (292-310 мг%), та залізо (1,4-1,6 мг%). В порівнянні з рибним паштетом, в закусочних мусах з риби вміст магнію збільшився в 3,5 рази. Крім того, вміст вітамінів групи В збільшився в 6 разів, вміст вітаміну С – в 7 разів. Підкреслимо, що на відміну від рибного паштету, муси з риби містять β - каротин – 0,25 мг%.

Таким чином, розроблені муси з річкової риби відповідають вимогам оздоровчого харчування, бо включають у свій склад натуральні компоненти.

Список використаних джерел

Рудавська Г. Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : монографія / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко, Н. В. Притульська. – К. : Київський нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 371 с.