

Кузьменкова О.В., гр. ДІТ-ПОХ-23 мг, ННІ «УША», м. Харків
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНОЇ
ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Впровадження технології збивної десертної продукції з оздоровчим призначенням є актуальним напрямом, що поєднує смак і користь. Головною метою даного дослідження є розроблення і впровадження технології виготовлення збивних десертів, збагачених біологічно активними речовинами червоного винограду. Вивчаючи взаємодію інгредієнтів, можна встановити оптимальне співвідношення, яке дозволить зберегти їхню ефективність і надати привабливий смак. Виноград (*Vitis vinifera* L.) відомий своїм багатим складом вітамінів, мінералів та антиоксидантів, таких як ресвератрол, що широко досліджується через свої корисні властивості для здоров'я. В Україні традиційно вирощують багато видів винограду, тому використання його у виробництві десертів може бути вигідним і економічно обґрунтованим. Метою роботи було проаналізувати вплив часткової заміни яблучного пюре виноградним у технології виготовлення зефірів. Основний акцент зроблено на покращенні харчової цінності без шкоди для смакових якостей та зовнішнього вигляду виробів. Дослідження проводилися за допомогою таких методів: фізико-хімічний аналіз пюре червоного винограду (вміст білка, вітамінів, макро і мікроелементів), експерименти із збиванням зефірної маси для оцінки її структури, органолептичне тестування готових зефірів (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак).

Використання пюре з червоного винограду в технології виготовлення десерту дозволяє: розвинути нові смакові профілі, використовуючи натуральні підсолоджувачі та ароматизатори, збільшити вміст вітамінів, зокрема вітаміну С і вітамінів групи В, які грають важливу роль у підтриманні імунної системи, підвищити вміст антиоксидантів, які знижують ризик серцево-судинних захворювань. Експериментальні дослідження показали, що включення червоного виноградного пюре на рівні 10,45% від загальної маси інгредієнтів дозволяє значно підвищити його харчову та біологічну цінність, зберігаючи при цьому ту ж енергетичну цінність, що і традиційний зефір. Дослідження показують, що додавання пюре з винограду призводить до збільшення вмісту калію, що позитивно впливає на функцію серцево-судинної системи та загальний обмін речовин.

Дослідження засвідчили, що впровадження пюре червоного винограду у рецептуру зефірів є перспективним напрямом, що відповідає новим вимогам ринку здорового харчування та сприяє загальному покращенню споживчих властивостей десертів. Таким чином, подальше удосконалення технології виробництва може стати важливим внеском у розвиток гастрономії з акцентом на здорове харчування.

Література:

1. Удосконалення рецептурного складу зефіру із використанням журавлини [Електронний ресурс]. – 2019. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.studik.kiev.ua/wp-content/uploads/2019/10/priklad-kursovoi-roboti-thv.pdf>.

Роботу виконано під керівництвом д.пед.н., проф. Лазаревої Т. А.