



Таблиця 3

Хіміко-технологічні показники дослідних зразків фаршевих систем

Показник, %	Контроль	10%	20%	30%
pH	5,35	5,42	5,44	5,55
Пенетрація				
Пластичність, см ² *(г/кг)	12,10±0,12	12,30±0,12	12,70±0,12	13,10±0,12
Вміст вологи	50,5±2,5	50,1±2,5	49,2±2,3	48,6±2,6
ВЗЗ _а , % до маси	76,1±0,55	77,4±0,57	78,3±0,53	79,2±0,55

Висновки. Виконана спроба для розширення асортименту дитячого харчування. Розглянуто питання щодо корисності вживання мантів з м'яса кролика і курятини як дієтичного і водночас смачного продукту.

Література:

1. Плотніков В.Г., Фірсова Н.М.. Розведення, годівля і утримання кроликів. М. 1989. [За ред. М.М. Клименка. — К.: Вища освіта, 2006. — 640 с.

2. Гончар О. Перспективи розвитку кролівництва в Україні //Тваринництво України. – 2011. – №. 6. – С. 2-6.

Науковий керівник: к.т.н., доцент, Тищенко Л.М.

Стаття відправлена: 11.06.2017 р.

© Тищенко Л.М., Тканка С.М.

ЦИТ: ua217-102

DOI: 10.21893/2415-7538.2017-06-2-102

Яцура І.Б

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ САЛАТІВ ЗБАГАЧЕНИХ ЙОДОМ(ЕЛАМІНОМ)

Yatsura I.B

TECHNOLOGY SALADS ENRICHED WITH IODINE (ELAMINOM)

Анотація. У статті розглядається можливість використання меламіну у приготуванні салатів. Досліджено хімічний склад еламіну. Обґрунтовано доцільність введення аламіну до складу салатних заправок.

Ключові слова: еламін, йод, збагачення організмом.

Abstract. The article deals with the possibility of using melamine in salads. The chemical composition elaminu. The expediency of the introduction alaminu salad dressings.

Keywords: elamin, iodine, enriching body.

Вступ Здорове харчування – це основа здоров'я людини. Їжа, яку ми вживаємо є джерелом енергії, яку організм витрачає у процесі своєї життєдіяльності. Саме вона дозволяє нашим клітинам і тканинам оновлюватися. І чим більш здорове харчування ви собі забезпечуєте, тим швидше оновлюється ваш організм і тим він стає молодшим. Здорове харчування – це здорове життя і молодість. Ось чому воно є таким важливим для кожної людини.



Збагачення йодом продукту користується попитом у закладах ресторанного господарства України, особливо серед дорослих та людей похилого віку. Це пов'язано з високими смаковими властивостями, особливостями засвоєння організму йоду та інше. Проте дана продукція потребує підвищення харчової цінності, розширення асортименту. Особливо актуальним є це в закладах ресторанного господарства типу ресторану. Тому численні наукові дослідження останніх років присвячені підвищенню харчової та біологічної цінності салатних заправок йодом завдяки внесенню вітамінів, макро-, мікроелементів тощо. Перспективним напрямком збагачення продукції є використання порошків, зокрема порошку з еламіну низькотемпературного сушіння. Це дозволяє прискорити технологічний процес, розширити асортимент, зменшити трудомісткість, поліпшити санітарно-гігієнічні умови виробництва. З огляду на це, актуальним напрямком досліджень є вплив порошку з еламіну на якість салатів, технологія приготування та адаптація її в закладах ресторанного господарства.

Метою було обґрунтування і розроблення технології салатів збагачених йодом з використанням порошку з еламіну низькотемпературного сушіння для закладів ресторанного господарства.

Сьогодні науковці в галузі харчування більшості країн світу акцентують особливу увагу на виробництві продуктів, які здатні підтримувати стан здоров'я споживачів на належному рівні, а також знижувати ризик цілого ряду захворювань.

Виробництво таких продуктів є реалізацією концепції оптимального або здорового харчування. Такі продукти називають оздоровчі або фізіологічно функціональні. До них відносять харчові продукти (в тому числі біологічно активні добавки до їжі), призначені для харчування основних груп населення, корисні для здоров'я, які, окрім харчової цінності основних нутрієнтів, завдяки добавкам функціональних інгредієнтів, мають профілактичні та оздоровчі властивості.

Медики стверджують, що за складом активних речовин корисність водоростів та порошку еламіну перевершує позитивну дію усіх інших видів рослин. Це пов'язано з тим фактом, що кількісний та якісний склад макро- та мікроелементів у даному продукті майже аналогічний складу крові людини.

Біологічно активні речовини, що містяться у складі морських водоростів, володіють протизапальними та імуномодельючими властивостями, таким властивостям відповідає порошок еламіну. Останнім часом попит на продукти з водоростями почав зростати. Це пов'язано з властивістю водоростей надавати ефект схуднення.

Популярності зараз набувають салати з використання збагачених йодом тобто з використання порошку еламіну, особливо з морської капусти: з овочами, грибами, фруктами, ягодами, прянощами. Дана продукція призначена для безпосереднього вживання в їжу або для приготування різноманітних страв та закусок. Морську капусту в більшості випадків використовують мариновану. Масова доля солі у даних стравах складає 2,0...3,5 %. Також розроблений асортимент продукції з морської капусти, призначений для харчування дітей



дошкільного та шкільного віку. В раціон дітей у більшості випадків включають салати з морської капусти. Новим напрямком використання морської капусти стала розробка технології приготування джемів, що рекомендують при виготовленні різноманітних кондитерських виробів для харчування дітей дошкільного та шкільного віку.

Також були розроблена технологія виробництва джему, збагаченого селеном для використання в якості дієтичного продукту в дієтотерапії хворих з ішемічною хворобою серця, гіпертонічною хворобою та з ожирінням. Для дієтичного харчування людей, що страждають на цукровий діабет, був розроблений джем на основі ламінарії з додаванням підсолоджуючих речовин та хрому.

Продукти з інших водоростей менш популярні, ніж продукти з морської капусти. Нариклад, спіруліну використовують у більшості випадків як БАД, що можна вживати самостійно або додавати у напої або страви. Дуже рідко на ринку можна зустріти страви зі спіруліною.

ВИСНОВКИ Отже, продукти з використанням водоростей набувають популярності. У майбутньому в Україні значно збільшиться асортимент страв з водоростями, так як їх можна розглядати як компонент продукту, який має функціональну дію, а лікувальне харчування в нашу часи є дуже актуальним.

Таким чином, на підставі огляду літератури можна констатувати, що підвищення харчової цінності із застосування технології салатів збагачених йодом є актуальним напрямком досліджень. Для цієї мети обрано рослинну сировину з високими органолептичними властивостями, що сприяє поліпшенню смакових властивостей, структури, що є особливо необхідно для закладів ресторанного господарства типу ресторан.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Українець А.І., Сімахіна Г.О. Технологія здорових харчових продуктів: Курс лекцій для студентів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навчання. – К: НУХТ, 2009. – 310 с.
2. Полезные свойства водорослей: [Електронний ресурс]. URL: http://www.sun-hands.ru/7poleznye_svoystva_vodoroslei.html (Дата звертання 20.10.2014).
3. Прасолова А.Д. Морские водоросли: [Електронний ресурс]. URL: <http://prasol.com.ua/ru/analytics/628-algae>
4. Состав и полезные свойства спирулины: [Електронний ресурс]. URL: <http://www.spirulina.ru.ua/index.php?page=sostav>

ЦИТ: ua217-103

DOI: 10.21893/2415-7538.2017-06-2-103

УДК 664.641.19:664.681.2

Матияшук О.В., Фурманова Ю.П., П'яних С.К.
**ВИКОРИСТАННЯ АМАРАНТОВОГО БОРОШНА В ТЕХНОЛОГІЇ
ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**