

SCI-CONF.COM.UA

**INNOVATIONS
AND PROSPECTS
OF WORLD SCIENCE**



**PROCEEDINGS OF II INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
OCTOBER 6-8, 2021**

**VANCOUVER
2021**

INNOVATIONS AND PROSPECTS OF WORLD SCIENCE

Proceedings of II International Scientific and Practical Conference
Vancouver, Canada
6-8 October 2021

**Vancouver, Canada
2021**

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЮРЕПОДІБНИХ СТРАВ

Тюрікова Інна Станіславівна

д.т.н, доцент, доцент;

Чоні Інна Володимирівна

к.т.н, доцент, доцент

ВНЗ Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»,

м. Полтава, Україна

Анотація: Визначено, що питання забезпечення населення повноцінним і раціональним харчуванням є надзвичайно важливим. Особливу увагу надано пюреподібній кулінарній продукції. Визначено перспективними рослинними джерелами для технології супу-пюре гарбуз та перикарпій волоського горіха, що дозволить розширити асортимент кулінарної продукції та підвищити її харчову і біологічну цінність.

Ключові слова: технологія, раціональне харчування, суп-пюре, перикарпій, волоський горіх

На сучасному етапі розвитку технологій харчової продукції особливе значення приділяється виробництву страв, що поліпшують обмін речовин, підвищують стійкість організму до несприятливих екологічних умов довкілля, стресових навантажень, шкідливих звичок, тощо. Тому харчування є ефективним комплементарним чинником оздоровлення організму людини [1,с.1]. Фактичний стан харчування населення України характеризується недостатнім споживанням повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, і як наслідок – зниження фізичного розвитку та прогресування аліментарної та аліментарно обумовленої патології. Тому питання забезпечення повноцінним і раціональним харчуванням населення є надзвичайно важливим.

Особливого значення набуває пюреподібна кулінарна продукція, а саме

виробництво супу-пюре. З огляду на підвищення ефективності функціонального харчування необхідно впроваджувати нові види рослинної сировини, що дозволяють поліпшити процеси травлення, підвищують імунітет та сприяють розширенню асортименту ресторанної продукції [2, с. 27].

Проведений аналіз останніх досліджень щодо супів-пюре, а саме «Крем-суп із гарбуза», довів постійне розширення їх асортименту такими інгредієнтами, як порошок ламінарії, шрот насіння вівса, імбир, кокосове молоко та іншими добавками рослинного походження [3; 4, с. 118; 5, с. 13].

З огляду на вищенаведені інформаційні чинники було зроблено висновок про доцільність удосконалення крем-супу шляхом додавання рецептурного компонента - перикарпію стиглого волоського горіха.

Для досліджень використовували мускатний сорт гарбуза та перикарпій волоського горіха сорту «Ідеал». Гарбуз зберігали у сховищі за температури плюс 3 °С, перикарпій – у морозильній камері за мінус 18 °С. Перед використанням перикарпій не піддавали повному розморожуванню з метою попередження значних втрат біологічно активних речовин. Враховуючі, що гарбуз піддається високотемпературному обробленню, проводили порівняння вмісту нутрієнтів у свіжій і бланшованій сировини. Визначено основні фізико-хімічні показники рослинних компонентів (табл. 1).

Таблиця 1

Основні фізико-хімічні показники рослинної сировини

Найменування показника	Найменування сировини		
	гарбуз свіжий	гарбуз бланшований	перикарпій
Сухі речовини, %	20,9	21,57	20,1
Титровані кислоти, %	0,23	0,80	0,51
Вітамін С, мг/ 100 г	6,78	5,29	14,55
Каротин, мг/ 100 г	7,52	7,49	0
Пектинові речовини, %	0,367	0,368	0,414
Фенольні речовини, мг/ 100 г	375	387	438

Доведено, що обрана для досліджень сировина багата біологічно цінними речовинами, а саме, вітаміном С, каротином, пектиновими і фенольними речовинами (табл. 1). Треба відмітити, що більший вміст вітаміну С (14,55

мг/100 г), пектинових і фенольних речовин (0,414 % і 438 мг/100 г відповідно) та титрованих кислот (0,51 %) дозволить підвищити біологічну та харчову цінність готового продукту.

Дослідні варіанти супу-пюре виготовлялися за традиційною технологією, яка відрізнялася заміною молока на вершки 30 %, вилученням борошна та додаванням перикарпію стиглого горіха в якості смакової добавки. Отримані варіанти супів, піддавали дегустаційному оціненню і сенсорному аналізу. Результати впливу кількості горіхової добавки на дегустаційну оцінку наведено на рисунку 1. Дослідження експериментальних зразків супу-пюре з перикарпієм (15-20 %) показали позитивний вплив на ароматичні властивості – нагадув смажені гриби, та негативний – не привабливий колір та відчутна гіркота (рис. 1). Визначено, що збільшення перикарпію у готовій страві прямо пропорційно впливає на вміст L-аскорбінової кислоти, тобто підвищує її вміст (1,76-3,5 мг/100 г), але знаходиться у протилежній пропорційності щодо органолептичних показників готової страви.

Визначено основні фізико-хімічні показники страви за розробленою технологією (табл. 2).

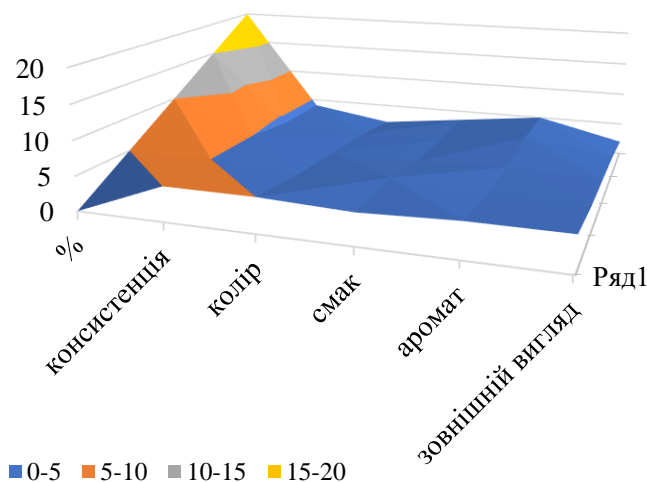


Рис. 1. Вплив вмісту перикарпію на органолептичні показники супу-пюре

Визначено, що додавання перикарпію за вмістом 5 % позитивно впливає на вміст аскорбінової кислоти, яка підвищилась у 1,4 раза, фенольні речовини – в 1,03 раза та титровані кислоти – на 20 % (табл. 2).

Фізико-хімічні показники супу-пюре з перикарпієм волоського горіха

Найменування показника	Варіанти супу-пюре	
	без добавки	з перикарпієм
Сухі речовини, %	23,0	20,9
Титровані кислоти, %	0,161	0,201
L-аскорбінова кислота, мг/100 г	1,76	2,46
Каротин, мг/100 г	5,83	5,80
Пектинові речовини, %	0,400	0,410
Фенольні речовини, мг/ 100 г	363,0	375,0

Отже, визначено перспективними рослинними джерелами для технології супу-пюре – гарбуз та перикарпій волоського горіха, що дозволить розширити асортимент кулінарної продукції. Використання нової страви у щоденному раціоні дозволить збагатити організм людини підвищеним вмістом біологічно цінних речовин, сприятиме його оздоровчому впливові, профілактиці аліментарно-залежних захворювань та відновленню порушених функцій органів і систем.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Тюрікова І. С. Наукове обґрунтування технології напоїв резистентної дії з використанням волоського горіха: автореф. дис. ... докт. техн. наук.: 05.18.16. - Київ: НУХТ, 2019. – 41 с.
2. Гончар В. Впровадження новітніх технологій пюреподібних супів. Міжнародний мультидисциплінарний науковий журнал «ΛΟΓΟΣ». Мистецтво наукової думки», 2019. - №6. - С.27-29.
3. Іваніщева О.А. Дослідження шляхів оптимізації нутрієнтного складу страв з гарбуза. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2019/4/46.pdf>.
4. Искусство готовить. Часть 1 / За ред. Подолук О.О. - Киев : Глобус, 2003. - 270 с.
5. Koretska I, Kuzmin O., Zinchenko T. Sample rating in water-alcohol technology by profile non-linear quality criteria. Ресторанный і готельний консалтинг. Інновації. 2020. - Том 3, № 1. - С. 12–24.