

Наукове видання



СУЧАСНІ ЕКОНОМІЧНІ СИСТЕМИ: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ

Тези доповідей
VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції

14-15 травня 2015 р.

Хмельницький 2015

Рекомендовано до друку рішенням вченої ради
Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту,
протокол № 5 від 21.04.2015

Програмний комітет:

Коваль Л. М. – к. е. н., в.о. ректора ХКТЕІ, голова Програмного комітету;
Пірог В.В. – к.е.н., перший проректор ХКТЕІ;
Комарницький І. М. – д. е. н., професор, проректор з наукової роботи ХКТЕІ;
Церклевич В.С. – к. п. н., проректор з науково-педагогічної та виховної роботи ХКТЕІ;
Фертюк С.В. – к.е.н., проректор з науково-педагогічної роботи, зв'язків з виробництвом та маркетингу
ХКТЕІ;

Матеріали подані в авторській редакції

Сучасні економічні системи: стан та перспективи: тези доп. VI Міжнародної наук.-практ.
інтернет-конф., 14-15 травня 2015 р. – Хмельницький : ХКТЕІ, 2015. – С.408.

Висвітлено широке коло питань з проблем та перспектив інноваційного розвитку економіки, малого бізнесу; особливостей товарознавчих аспектів управління якістю та асортиментом товарів; історико-культурологічних та політико-правових аспектів розвитку держави; історичних та сучасних проблем розвитку мови та літератури; соціально-гуманітарних проблем сучасного суспільства тощо.

Для докторантів, аспірантів, магістрантів, науково-педагогічних та педагогічних працівників.

Салавеліс А.Д., к.т.н.,
доцент кафедри технології
ресторанного і оздоровчого харчування ОНАХТ
Колесніченко С.Л., к.т.н.
доцент кафедри технології
ресторанного і оздоровчого харчування ОНАХТ

ОВОЧЕВІ МУСИ ЗДОРОВЧОГО ТА ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Виробництво продуктів та страв оздоровчого та функціонального призначення є сучасним й актуальним. Серед всіх видів страв та виробів найбільшим попитом користуються солодкі або десертні страви, тому метою науково - дослідницької роботи є обґрунтування і розробка технологій виробництва кулінарних десертів – мусів із заздалегідь заданими лікувальними і профілактичними властивостями. Муси – десерти - солодкі страви, готують з використанням желатину або манної крупи з використання яблук згідно класичної рецептури. Особливістю мусів є процес збивання увареної охолодженої маси до утвору густої піни подібної маси, яку розливають у форми й охолоджують.

Одним з напрямів вдосконалення технології кулінарних і кондитерських виробів є зниження енергетичної цінності при одночасному підвищенні їх біологічної цінності. Це можливо шляхом заміни традиційних рецептурних інгредієнтів низькокалорійними нетрадиційними добавками. З метою розробки науково обґрунтованих рецептур солодких страв – мусів зниженої калорійності досліджували вплив овочевих добавок – пюре на властивості готових виробів, харчову і біологічну цінність. Якість готових виробів залежить від властивостей збитої овочевої маси, її впливи на пінотворну здатність, щільність, стійкість. Зменшення щільності збитої маси і збільшення пінотворної здатності системи при введенні овочевих добавок сприяє кращому аеруванню маси в процесі збиття, а також знижує щільність збитої маси, трохи підвищує пінотворну здатність і стійкість збитої маси. Овочеві пюре утворюють пінний каркас, здатний зберігатися більш тривалий час, що, можливо, обумовлено впливом окремих компонентів - клітинних стінок, пектинових речовин, цукрів, органічних кислот на властивості цукрово-круп'яної маси.

Таблиця 1 Хімічний склад овочевих сумішей

Назва сумішей	Маса,г	білки	жири	вуглевод и	кліткови на	зола	кисло ти	Q ккал
Бурякова - морквяна суміш	50\50	1,4	-	8,0	1,1	1,0	0,1	37
Морквяне -яблукова суміш	50\50	0,9	0,1	9,0	0,9	0,7	0,4	36
Гарбузове -яблукова суміш	50\50	0,7	-	8,0	0,9	1,0	0,4	34

Продовження табл.1

Назва	Na мг	K мг	Ca мг	Mg мг	P мг	Fe мг	каротин, мг	B1 мг	B 2 мг	PP мг	C мг
Бурякова -морквяна суміш	54	244	44	41	49	1,1	4,5	0,04	0,06	0,6	7
Морквяне -яблукова суміш	24	224	34	24	33	0,7	4,5	0,05	0,05	0,5	10
Гарбузове -яблукова суміш	27	209	28	12	18	0,8	07	0,04	0,02	0,4	12

Таблиця 2. Рецептури овочевих мусів

Сировина	Рец.967-контроль		Варіант 1		Варіант2		Варіант3		Варіант4	
Томати			345\300	70\60	-		-		-	
Буряк			-		186\150	37\30	-		-	
Морква			-		186\150	37\30	186\150	37\30	-	
Гарбуз			-		-		-		180\150	36\30
Яблуко	341\300	68\60	-		-		170\150	34\30	170\150	34\30
Цукор	150	50	150	50	150	50	150	50	150	50
Манка	80	16	80	16	80	16	80	16	80	16
Кислота	1,5	0,3	1,5	0,3	1,5	0,3	1,5	0,3	1,5	0,3
Вода	750	150	750	150	750	150	750	150	750	150
Вихід	1000	200	1000	200	1000	200	1000	200	1000	200

Таблиця 3. Хімічний склад та калорійність овочевих мусів

Назва	Маса,г	вода	білки	жири	вуглев од	кліткови на	зола	кислоти	Q, ккал
Мус яблуко вий	100	64	1,0	0,05	34	0,22	0,2	0,2	108
Мус томатний	100	70	1,3	0,05	27	0,26	0,3	0,15	102
Мус буряково- морквяний	100	69	1,4	0,05	28	0,36	0,32	0,03	107
Мус морквяне – яблуко вий	100	69	1,2	0,05	28	0,32	0,3	0,12	107
Мус яблуково- гарбузовий	100	69	1,1	0,05	28	0,32	0,35	0,12	106

Порівняна таблиця хімічного складу рецептурних компонентів показує їх переваги і недоліки, що дозволяє найбільш раціональне скомпонувати рецептурний склад суміші з точки зору збалансованого харчування і харчової цінності. Так, наприклад, такої сумішшю є буряково-морквяне, морквяне - яблучне, гарбузове - яблучне, що дозволить отримати десерт із найбільше збалансованим та корисним складом й гарними органолептичними властивостями.

Таким чином, функціональні добавки у вигляді овочевих пюре дозволили збагатити готові вироби усіма необхідними мікронутрієнтами і харчовим волокнами та обґрунтувати їх використання у профілактичному та оздоровчому харчуванні.

Список використаних джерел

1. Амерханова А.М. Пробиотики и пребиотики для продуктов функционального питания. / А.М.Амерханова // Пищевые ингредиенты, сырье и добавки. — М. — №2. — 2006. — С.74
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Экономика. — 1982. — С.720
3. Справочник по диетологии /Под ред..А.А.Покровско-го,М.А .Самсонова . — М.: Медицина. — 1981