

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ВІТМІНІЗОВАНИХ КОМПОТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Зубкова К.В., канд. техн. наук, доцент,
Стоянова О.В., канд. техн. наук, доцент,
Зубкова В.О., здобувач вищої освіти
ХНТУ, м. Херсон

Одним із шляхів забезпечення населення високоякісним та збалансованим харчуванням протягом всього року є виробництво компотів з підвищеним вмістом біологічно активних речовин. Авторами розроблено новий вид фруктових компотів, що містить яблука, груші, апельсини і лимони. Харчова цінність компоту за розробленою рецептурою є значно вищою, ніж у аналогів. При створенні нової рецептури компоту застосовували метод комп'ютерного проектування рецептурних композицій, в основу якого покладено математичне моделювання рецептурної суміші шляхом варіювання вхідних інгредієнтів (мас.%): яблука – 25 %; груші – 20 %; апельсини – 15 %; лимони – 5%; цукровий сироп (40%-вий) -35%. Яблука, груші, апельсини і лимони, що входять у рецептуру представленого компоту є джерелом багатьох вітамінів. Високий вміст вітаміну С у лимонах та апельсинах сприяє зміцненню імунної системи, тобто є хорошим протизапальним, жарознижувальним і тонізуючим засобом. Окрім вітамінів, фрукти містять збалансоване співвідношення клітковини і органічних кислот, що обумовлює їх цінні живильні властивості.

На основі проведеної дегустації побудована діаграма органолептичної оцінки якості компотів за розробленою рецептурою (рис.).

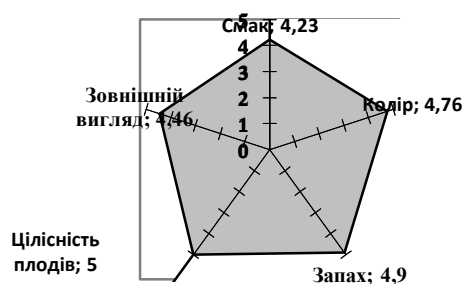


Рис. – Діаграма органолептичної оцінки компоту за розробленою рецептурою

Досліджено органолептичні і фізико-хімічні показники, *вміст пектинових речовин та L-аскорбінової кислоти*. Проведена робота свідчить про доцільність виготовлення нових видів консервів, в яких за рахунок інгредієнтів збільшена харчова цінність та поліпшені органолептичні показники. Проведений комплекс досліджень було покладено в основу розробки проекту нормативно-технологічної документації.