

ИССЛЕДОВАНИЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПОЛУФАБРИКАТОВ БЕЛКОВО-УГЛЕВОДНЫХ С ОВОЩНЫМ СЫРЬЕМ

**Дейниченко Г. В., Золотухина И. В., Сефиханова Е. А.,
Гончарова К. М.**

Харьковский государственный университет питания и торговли
г. Харьков, Украина

Под понятием качества пищевых продуктов понимают широкую совокупность свойств, характеризующих пищевую и биологическую ценность, органолептические, структурно-механические, функционально-технологические, санитарно-гигиенические и другие свойства продукта, а также степень их выраженности. С точки зрения показателей качества, пищевой продукт должен содержать компоненты, необходимые организму человека для нормального обмена веществ.

В понятие «пищевая ценность» по общепринятой терминологии входит как количественное соотношение пищевых веществ в продукте и суммарная энергетическая ценность, так и органолептические характеристики продукта.

Нами была разработана новая технология получения молочно-белковых полуфабрикатов с добавлением пюре тыквы (ПБУТ) и пюре моркови (ПБУМ).

Исследовали показатели пищевой ценности разработанных полуфабрикатов. В качестве контроля использовали данные о пищевой ценности фарша из кислого творога, который традиционно используется при производстве блюд и кулинарных изделий в предприятиях ресторанного хозяйства.

К органолептическим показателям молочно-белковых продуктов относятся внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет. Именно эти показатели, главным образом, формируют представление потребителя о качестве молочного продукта.

По органолептическим показателям разработанные полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Из данных таблицы видно, что органолептические свойства разработанных полуфабрикатов с добавлением овощных пюре находятся на высоком уровне, что дает возможность их широкого использования при производстве на предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях ресторанного хозяйства.

Таблица – Органолептические показатели ПБУТ и ПБУМ

Наименование показателей	Характеристика	
	Полуфабрикат белково-углеводный с поре тыквы	Полуфабрикат белково-углеводный с поре моркови
Внешний вид	Однородная, нежная масса без грубых включений и без расслоения структуры и видимого выделения жидкости	Однородная, нежная масса с глянцевой поверхностью без грубых включений и без расслоения структуры и видимого выделения жидкости
Консистенция	Однородная, нежная, пластичная	Однородная, нежная, пластичная
Вкус	Сладкий, присущий молочным продуктам, с привкусом тыквы	Сладкий, присущий молочным продуктам, с привкусом моркови
Запах	Приятный, свойственный молочным продуктам, без посторонних запахов	Приятный, свойственный молочным продуктам, без посторонних запахов
Цвет	Однородный, от белого до белого с оттенком полуфабриката	Однородный, от белого до белого с оттенком полуфабриката

Исследовали также содержание основных пищевых веществ в разработанных полуфабрикатах, а также их энергетическую ценность.

Полученные данные свидетельствуют о том, что по содержанию большинства нутриентов разработанные полуфабрикаты превышают контрольный образец. Так, по содержанию сухих веществ ПБУТ превышает контрольный образец на 2,08%, ПБУМ – на 2,38%.

По содержанию жира разработанные полуфабрикаты превышают контроль на 0,44...0,46%, объясняется это тем, что в контроле используется нежирный кислый творог с содержанием жира 0,6%.

Разработанные ПБУТ и ПБУМ превышают контроль по содержанию углеводов в 3,9 и 3,6% соответственно. Это обусловлено заменой части животного происхождения на растительную составляющую и добавлением сахара.

По содержанию белков наблюдается уменьшение их количества в разработанных полуфабрикатах на 1,8% в ПБУТ и 1,3 в ПБУМ, что обусловлено заменой белоксодержащего сырья растительной составляющей.