

МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНОЕ ЖЕЛЕ С ОВОЩНЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ

М.В. Валужева

Университет ИТМО, Санкт-Петербург

Научный руководитель – к.т.н., доцент Т.Н. Евстигнеева

Университет ИТМО, Санкт-Петербург

Введение. Кисломолочные продукты имеют большое значение в питании человека, так как они обладают диетическими и лечебными свойствами, кроме того, у них приятный вкус и они легко усваиваются организмом. На сегодняшний день большим спросом среди населения пользуются кисломолочные десерты. Особой популярностью пользуются взбитые десерты и десерты желе. При их производстве применяют растительное сырье, которое обогащает продукт макро- и микроэлементами, клетчаткой и витаминами.

Теоретическое обоснование работы. Одним из видов растительного сырья для получения десертных кисломолочных продуктов является пюре тыквы.

Плоды тыквы – важнейший продукт питания. По содержанию углеводов, витаминов и минеральных солей она превосходит многие овощи. Тыква является богатым источником солей калия, которые поддерживают щелочную реакцию крови нашего организма, снижают кислотность желудочного сока. Клетчатка, содержащаяся в тыкве, является одним из балластных веществ (пищевых волокон) играющих чрезвычайно важную роль в пищеварении. Кроме клетчатки в составе мякоти тыквы содержатся пектин и гемицеллюлоза, которые улучшают процессы пищеварения.

Цель работы – разработка рецептуры и технологии кисломолочного десерта с мякотью тыквы.

Результаты работы. Проведены исследования по подбору молочной основы для тыквенного десерта. В качестве базового объекта выбрана сметана с массовой долей жира 10%. Разработан состав желеобразного продукта с применением природного компонента – пюре тыквы. Выбран способ термической обработки тыквы – бланширование, позволяющий в наибольшей мере сохранить в сырье содержание каротиноидов. Рациональная доза внесения тыквенного пюре в состав продукта составляет 40%. Выбран способ внесения пюре тыквы – после образования сгустка.

В качестве структурообразующего компонента для формирования желеобразной консистенции продукта предложено применять желатин в количестве 3,0 %. Разработана рецептура молочно-растительного десерта с мякотью тыквы.

Изучены показатели качества готового десерта. Подобраны вкусовые наполнители для придания продукту органолептических показателей, предпочтительных для широкого круга потребителей и расширения ассортимента продукции.

