

УДК 637.521.425

Актуальность применения мясосодержащего суфле для людей с гастроэнтерологическими заболеваниями.

Я. М. Коршунова, С. Г. Колтовская

(Кубанский Государственный Аграрный Университет им. И.Т. Трубилина, г. Краснодар)

Научный руководитель: С.В. Патиева

(Кубанский Государственный Аграрный Университет им. И.Т. Трубилина, г. Краснодар)

В наше время половина населения земли страдает гастроэнтерологическими заболеваниями, и их число продолжает расти. По статистике около 80-90 % городского населения страдает различными заболеваниями пищеварительной системы. Главной причиной возникновения данного заболевания является неправильное питание людей. Именно поэтому разработанное и описываемое далее мясосодержащее суфле как нельзя, кстати, подойдет больному человеку для диетического питания при повышенной кислотности желудка. Суфле имеет ряд преимуществ, как для питания людей с гастроэнтерологическими заболеваниями, так и для здоровых людей:

Для выявления наиболее оптимального состава разработанного продукта были приготовлены и протестированы пять модифицированных рецептур, представленные в таблице 1:

Таблица 1 –Модифицированные рецептуры мясосодержащего суфле

Компонент, входящий в состав суфле	Вариант состава продукта, масс. %				
	1	2	3	4	5
–	1	2	3	4	5
Филе грудки куриное	50	45	53	40	55
Яйцо	14	14	7	10	14
Соус	22	25	20	17	20
Шпинат	7	7	7	5	7
Бульон	остальное				

Приготовленные по указанной рецептуре и технологии суфле оценивались по следующим органолептическим показателям: вкус, аромат, консистенция. Результаты исследования представлены в таблице 2:

Таблица 2 – Результаты органолептической оценки мясосодержащего суфле

Показатели	Вариант состава продукта				
	1	2	3	4	5
–	1	2	3	4	5
Вкус	сливочный	излишне сливочный	приятно сливочный	низко ощущаемый сливочный	сливочный
Аромат	сливочный	излишне сливочный	приятно сливочный	не ощущается	сливочный
Консистенция	монолитная, держит форму	жидкая, не держит форму	крошливая	не держит форму	монолитная, держит форму

В результате проведенного исследования каждый вариант продукта получил свою органолептическую оценку по пятибалльной шкале. Оценки представлены в таблице 3:

Таблица 3 – Оценки модифицированных рецептов мясосодержавшего суфле

Оценка	Вариант состава продукта				
	1	2	3	4	5
Балл	5,0	4,5	4,5	4,0	5,0

Варианты приготовления суфле №1 и №5 имеют наивысшие оценки, однако во втором случае используется большее количество куриного филе, что является не целесообразным.

В результате проведенного опыта установлено, что наиболее оптимальным составом суфле из филе куриной грудки является вариант №. В продукт входят следующие компоненты, масс, %: филе грудки куриное–50; яйцо–14; соус–22; шпинат–7; бульон – остальное.

Выбранный вариант имеет оптимальные параметры предварительной и ферментативной обработки, сбалансированную по биологическим показателям рецептуру. Приготовленное по указанной рецептуре и технологии суфле имеет приятный сливочный вкус и аромат, монолитную консистенцию и держит форму суфле. Предложенный способ получения суфле позволяет сократить сырьевые расходы, обогатить продукт значительной долей свободных аминокислот, обогатить продукт минеральными веществами и витаминами, повысить диетические свойства, улучшить функциональные и органолептические показатели, расширить ассортимент.