

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ С ТВОРОГОМ

И.А. Смирнягина

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), г. Санкт-Петербург

Научный руководитель – к.т.н., доцент Е.П. Сучкова

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), г. Санкт-Петербург

В последнее время возрос интерес к таким продуктам, как десерты, но в несколько новом качестве. Не как завершающее трапезу, а как самостоятельное блюдо, употребляемое в качестве перекуса между основными приемами пищи или как легкий завтрак или ужин. «Смузи» – одно из новых понятий в категории продуктов питания в последнее время все чаще стало встречаться в повседневной жизни. Интересное и необычное название, и непонятно, что под ним подразумевается? От традиционных фруктовых соков смузи отличаются тем, что они готовятся как фруктово-овощная или фруктово-ягодная смеси, составленные в зависимости от предпочтений потребителя, помимо этого смузи имеют консистенцию густого и нежного напитка. В переводе с английского «smoothie» означает «мягкий, нежный, однородный». Перед нами стоит проблема – создать новый продукт, который отвечал требованиям к продукту здорового питания современного человека; продукту функционального назначения, содержащего необходимый сбалансированный витаминный и минеральный комплекс, и с увеличенным сроком годности.

Целью исследования является разработка замороженного взбитого фруктово-ягодного десерта с творогом.

При выборе пищевых ингредиентов для десерта было уделено внимание таким растительным компонентам, как ягоды клубники и апельсин. Клубника обладает уникальными фармакологическими свойствами за счет широкого набора жизненно необходимых для организма человека веществ, комплексом полезных для здоровья физиологически активных ингредиентов, которые будут способствовать сохранению здоровья и увеличению продолжительности жизни.

Основные полезные свойства апельсина обусловлены содержанием витамина С и пектина. Витамин С является прекрасным антиоксидантом, оказывает противовоспалительное и восстанавливающее действие на многие ткани, увеличивает устойчивость организма ко многим инфекциям, помогает лучшему усвоению железа и кальция и выводит из организма медь, свинец и ртуть. Апельсин - самая распространенная в мире цитрусовая культура, которую любят и взрослые, и дети.

В качестве дополнительной добавки нами был предложен один из самых ценных и вкусных кисломолочных продуктов - творог, который обогатит десерт белком и кальцием. Кроме того, этот продукт сделает напиток более сытным и питательным.

При разработке состава десерта было определено соотношение фруктово-ягодной основы, соответственно 54% клубники и 46% апельсина, которая соответствовала наилучшим вкусовым характеристикам; для формирования структуры и улучшения консистенции готового замороженного продукта в качестве стабилизатора был выбран желатин с дозой внесения 1% от массы продукта. Содержание белка на 100 г продукта составляет 8 г, жиров 2,7 г, углеводов 13,3 г, энергетическая ценность составляет 80,4 ккал. Десерт вырабатывался по отработанной технологии и замораживался при температуре минус 18 °С. Органолептические показатели готового продукта отвечали всем требованиям, которые были установлены для оценки его качества.

Таким образом, разработанный нами замороженный десерт можно рекомендовать в качестве продукта здорового питания, в качестве функционального продукта, который

можно употреблять как на завтрак, так и на обед и ужин, и, кроме того, в качестве самостоятельного сладкого блюда. Такой продукт будет ориентирован на широкий круг потребителей.