

УДК 637.146.32

Молочно-растительное желе с овощным наполнителем

М.В. Валуева

Университет ИТМО

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

Университет ИТМО

Аннотация. Подобраны компоненты в состав кисломолочного десерта с мякотью тыквы, определены параметры технологического процесса его производства.

Введение. Кисломолочные продукты имеют большое значение в питании человека, так как они обладают целым рядом диетических и лечебных свойств, они легко усваиваются организмом. На сегодняшний день большим спросом среди населения пользуются кисломолочные десерты. С целью расширения ассортимента кисломолочных десертов используют различное растительное сырье, богатое ценными для здоровья человека ингредиентами: витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами.

Теоретическое обоснование работы. Одним из видов растительного сырья для получения десертных кисломолочных продуктов может служить тыква.

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, или пищевых волокон, играющих чрезвычайно важную роль в нормальном питании и пищеварении.

Ячменный солод представляет собой уникальный природный продукт, который получают на основе пророщенных злаковых культур. Солод богат микроэлементами и растворимыми веществами, содержащимися в зерновых культурах, многие из которых жизненно важны для человека. В состав солода входят фосфор, магний, марганец, кальций, селен, витамины группы В и витамин Е. Солод отличается высоким содержанием белка, богатого набором необходимых аминокислот.

Цель работы – разработка рецептуры и технологии кисломолочного десерта с овощным наполнителем.

Результаты работы. Изучены органолептические и физико-химические показатели измельченной тыквенной мякоти. Проведены исследования по подбору молочной основы для тыквенного десерта, в качестве которой выбрана сметана с массовой долей жира 15 %. Определена рациональная доза тыквенного пюре в составе продукта – 4%. Изучен процесс структурообразования в продукте при использовании в качестве стабилизатора желатина, рекомендована доза его внесения – 1 %. С целью обогащения состава десерта ценными для здоровья человека ингредиентами и приданию ему оригинального вкуса предложено ввести в состав смеси солод в виде порошка тонкого помола. Отработаны параметры технологического процесса производства десерта.