

БІЛКОВО-ЖИРОВА СУМІШ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЯК КОМПОНЕНТ ШОКОЛАДНИХ ПАСТ

Бочкарев С.В.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»»,
м. Харків*

Харчування є важливим керованим фактором, який забезпечує здоров'я і якість життя людини, активне довголіття, нормальний розвиток організму, працездатність. Слід зазначити, що повсякденний раціон харчування не може забезпечити організм людини, і зокрема спортсмена, есенціальними речовинами в необхідній кількості. Одним з перспективних напрямів поліпшення працездатності спортсменів вважається впровадження в харчові раціони якісно нових продуктів, які відповідають потребам їх організму. Прикладом таких продуктів можуть стати кондитерські вироби, які характеризуються збалансованим вмістом білків, вуглеводів, жирів та збагачені вітамінами і мікроелементами.

В нашій попередній роботі [1] обґрунтовано вибір та співвідношення компонентів білково-жирової суміші, яка збалансована за незамінними амінокислотами з розгалуженим ланцюгом (лейцином, ізолейцином, валіном) та триптофаном і за вмістом незамінних поліненасичених жирних кислот. Запропонована білково-жирова суміш містить подрібнене насіння соняшнику, кунжуту, льону.

Як об'єкт збагачення білково-жировою сумішшю обрано шоколадну пасту. Шоколадна паста відповідно до ДСТУ 7374 представляє собою однорідну тонкоподрібнену пластичну масу, що складається з цукру, какао-порошку з додаванням або без додавання горіхів або інших культур, харчових добавок та інших видів сировини, з масовою часткою жиру 28–36 %. Вибір такого об'єкту для збагачення ґрунтується на тому, що даний продукт використовується також і в спортивному харчуванні. З технологічної точки зору склад шоколадних паст можна збагатити повноцінними білками, ненасиченими жирами, антиоксидантами, клітковиною, а також вітамінами і мікроелементами.

Змодельовано рецептуру шоколадної пасти для харчування спортсменів, збагаченої білково-жировою сумішшю на основі олійного насіння. Визначено органолептичні показники та харчову цінність розробленого продукту. Встановлено, що шоколадна паста з білково-жировою сумішшю збагачена та збалансована на незамінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти, харчові волокна, ряд вітамінів та мінеральних речовин. Експериментально доведено, що період індукції окиснення розробленої шоколадної пасти при температурі 85 ± 2 °C на 55 % перевищує такий в контрольному зразку.

Література:

1. Bochkarev, S. Research of the oilseeds ratio on the oxidative stability of the protein-fat base for sportsmen / S. Bochkarev, T. Matveeva, L. Krichkovska, I. Petrova, S. Petrov, A. Belinska // Technology Audit And Production Reserves. – 2016. – № 2/3 (34). – P. 8–12.