

**ПРОИЗВОДСТВО СЛАДКИХ БЛЮД НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕСТНОГО
ЯГОДНОГО СЫРЬЯ**

Веретенникова Ю.Ю.,

научный руководитель канд. биол. наук Евтухова О.М.

Сибирский федеральный университет

В настоящее время повышение пищевой и биологической ценности блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания, а также обеспечение их безопасности является наиболее актуальной проблемой. Особое место в разрешении данных вопросов занимают продукты растительного происхождения, в частности, это относится к ягодам калины обыкновенной.

Калина обыкновенная (*Viburnum opulus L.*) повсеместно распространена на территории Средней Сибири. Исследование химического состава плодов показало, что они содержат в своем составе значительное количество витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон.

Несмотря на высокую пищевую ценность, плоды калины недостаточно используются при производстве продукции на предприятиях общественного питания.

На основании действующих рецептур нами разработаны новые рецептуры сладких блюд с применением пюре и повидла из дикорастущих ягод калины.

Согласно традиционными Сборникам рецептур блюд, было установлено, что рецептуры сладких блюд требуют применения дорогостоящего и высококалорийного сырья (курага, чернослив, апельсины, сливы, черешня, яблоки, мед и другое). Замена части такого сырья на пюре и повидло из дикорастущих ягод снизит себестоимость и энергетическую ценность получаемых блюд, не изменяя, а в некоторых случаях улучшая органолептические показатели. Ягодные пюре и повидло из плодов калины богаты моносахарами, пектиновыми веществами, витамином С, Р-активными веществами, минеральными элементами.

В результате проведенных проработок были разработаны рецептуры ягодных киселей на основе пюре и повидла из ягод калины. В состав киселя «Калинка» входят: пюре из ягод калины, сахар и крахмал картофельный. В состав киселя «Ягодка-калинка» - повидло из ягод калины, сахар и крахмал картофельный. Загустителями в разработанных киселях являются пюре и повидло из ягод калины, а также картофельный крахмал. Разработка рецептур киселей осуществлялась на основе действующих Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативной и технологической документации, таблиц химического состава пищевых продуктов.

Опытным путем на трех образцах был проведен подбор соотношений компонентов в киселях и определено оптимальное количество вводимого пюре и повидла из плодов калины (таблица 1). Введение ягодного пюре и ягодного повидла позволило исключить использование лимонной кислоты из рецептур киселей.

В работе использовали общепринятые методы исследования физико-химических показателей: пектиновые вещества – реакцией галактуроновой кислоты с карбазолом, сумму сахаров и сухие вещества – рефрактометрически, Р-активные вещества – колориметрически, витамин С – по реакции Тильманса, энергетическую ценность – расчетным методом по «Химическому составу российских пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина. Основные критерии при органолептической оценке киселей являлись – однородность, консистенция, цвет, запах и вкус (по ГОСТ Р 53104-2008).

В качестве контрольного образца использовали физико-химические показатели киселя брусничного (густого), приготовленного по традиционной рецептуре Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Таблица 1 - Опытная проработка рецептов киселей с пюре и повидлом из ягод калины

Наименование киселей	Содержание в рецептуре, в г на 1000 г выхода		Массовая доля, %, не менее	
	пюре из плодов калины	повидло из плодов калины	сухих веществ	сахарозы
1	2	3	4	5
Кисель брусничный (густой) рец. №592 (контроль)	-	-	17,0	18,2
Кисель «Калинка»	80	-	17,8	16,3
	100	-	18,4	17,0
	120	-	19,4	17,5
Кисель «Ягодка-калинка»	-	90	18,7	17,7
	-	110	19,1	18,8
	-	130	20,1	19,2

Исследования показали, что оптимальное количество пюре из плодов калины вводимой в кисель «Калинка» составляет 8% (к общей массе киселя); в кисель «Ягодка-калинка» – 9% (к общей массе киселя). Использование перечисленных компонентов свыше указанной нормы отрицательно влияет на физико-химические и органолептические показатели (появляется ярко выраженный горьковатый вкус калинового повидла и пюре).

Разработанные кисели имеют приятный кисло-сладкий вкус, с приятным ароматом плодов калины; красно-оранжевый цвет, однородную консистенцию.

Химический состав новых видов киселей с пюре и повидлом из плодов калины и представлен в таблице 2.

Таблица 2 - Сравнительный химический анализ новых видов киселей с использованием пюре (повидла) из плодов калины и традиционного киселя

Наименование соусов	Содержание в 100 гр съедобной части продукта			
	витамин С, в мг/100г	Р-активные вещества, в мг/100 г	пектиновые вещества, %	энергетическая ценность, ккал
Кисель «Калинка»	6,52	20,9	0,12	55
Кисель «Ягодка-калинка»	5,1	18,1	0,14	56
Кисель брусничный (густой) рец.№592 (контроль)	0,8	2,9	0,04	58

По данным таблицы 2 видно, что новые разработанные кисели с использованием пюре и повидла из ягод калины, произрастающей на территории Средней Сибири характеризуются повышенным содержанием витамина С, Р-активных веществ и пектиновых веществ, но пониженной энергетической ценностью, по сравнению с традиционным киселем из Сборника рецептов блюд. Поэтому, новые кисели рекомендуется включать в меню блюд предприятий общественного питания, с целью расширения ассортимента сладких ягодных блюд с местным сырьем, повышения их пищевой ценности и снижения себестоимости.