

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СЛАДКИХ БЛЮД ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КЛЮКВЫ

**Василенко З.В., Пискун Т.И., Березнева Т.В., Омарова Э.М.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Здоровье человека в значительной степени зависит от правильно организованного питания. В настоящее время актуальной является проблема обеспечения человека необходимым количеством незаменимых нутриентов, содержащихся в пищевых продуктах. Правильное использование компонентов пищи, обладающих разнообразными видами защитного действия против повреждающих факторов, способствует сохранению здоровья и долголетия.

Клюква болотная благодаря своим лечебным свойствам широко используется в питании населения. Клюква содержит комплекс незаменимых нутриентов: моно- и полисахариды, клетчатку, белки, органические кислоты (бензойную, лимонную, яблочную и другие); флавоновые соединения (гесперидин, квертецин, рутин); пектиновые, красящие и дубильные вещества; тритерпеноиды, лейкоантоцианы, катехины и другие соединения. Из органически связанных минеральных элементов в ней присутствуют: железо, марганец, йод, алюминий, медь, серебро, калий, цинк, хлор, сера.

Клюква благодаря своему капилляроукрепляющему, бактерицидному, фунгицидному, противовоспалительному, антирадиантному, ранозаживляющему действию применяется при лечении различных заболеваний.

Учеными установлено, что клюква снижает содержание холестерина и препятствует образованию бляшек в сосудах и формированию тромбов, защищает сосуды мозга от инсультов. Содержащиеся в клюкве уроловая и олеаноловая кислоты расширяют венозные сосуды сердца, питают сердечную мышцу.

Проантоцианидины, содержащиеся в клюкве, действуют как антиоксиданты. Благодаря повышенному содержанию этих нутриентов в клюкве она укрепляет защитные силы организма в борьбе с антирадикалами, которые являются причиной многих хронических заболеваний, в том числе и заболеваний сердца.

Учитывая уникальные свойства клюквы, нами разработана технология и рецептура десертного крема с использованием клюквы. Произведены расчеты пищевой и энергетической ценности и интегрального сора разработанного сладкого блюда. Данное блюдо богато пищевыми волокнами, минеральными веществами, витаминами. Употребление 100 г данного блюда позволяет на 6,4% удовлетворять суточную потребность в белках, на 17,6% в жирах, в том числе растительных – 39,5%. Суточная потребность в железе удовлетворяется на 51,3%, в витамине В₁ – на 50%. Данное блюдо может быть рекомендовано для питания различных групп населения.