

ОБОГАЩЕНИЕ ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ КИСЕЛЕЙ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ПРОДУКТАМИ ПЕРЕРАБОТКИ РИСОВОЙ КРУПЫ

С.Л. Масанский, А.Ю. Болотько, Е.Н. Лузина

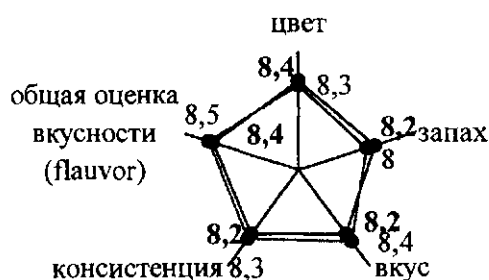
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Пищеконцентраты киселей характеризуются недостаточным с точки зрения физиологической потребности содержанием жизненно важных нутриентов. В связи с этим актуально их обогащение, что позволит рассматривать указанную подгруппу продуктов как потенциально перспективную в рационах питания школьников.

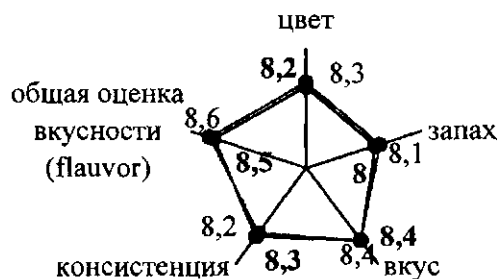
Цель исследования: научное обоснование возможности повышения пищевой ценности киселей путем замены части крахмала тонкодисперсными продуктами переработки рисовой крупы (порошками). Наличие в полученных рисовых порошках крахмала, пищевых волокон и способности при разваривании в воде образовывать слизистую белково-крахмальную массу позволяют рассматривать их как структурообразующий ингредиент.

Экспериментально исследована возможность замены крахмала рисовым порошком на основании исследования потребительских свойств пищеконцентратов. Для готовых образцов киселей получены данные по физико-химическим показателям, определяющим потребительские свойства готовых пищевых концентратов киселей: рН, кинематическая вязкость и обобщенная вязкостная характеристика киселя (по экспресс-анализатору консистенции ЭАК-1М) при температуре подачи горячих и холодных блюд. Полученные результаты позволили разработать новые рецептуры киселей для школьного питания.

Подобраны дозировки ароматизаторов и красителей, обеспечивающих готовому изделию максимальную потребительскую привлекательность, изучены сенсорные показатели (цвет, запах, вкус, консистенция, общая оценка вкусоности (flavor)), с использованием 10-балльной шкалы в специально составленных дегустационных картах. На диаграммах графически представлены примеры сенсорных оценок некоторых киселей.



Кисель «Лидкон» (контроль)



Кисель «Вишня» с рисовым порошком

Использование продуктов переработки рисовой крупы позволяет увеличить пищевую ценность киселей. Такие кисели представляются одним из компонентов рационального и здорового питания. В настоящее время ведутся дальнейшие исследования по обогащению пищеконцентратов киселей для школьного питания.