

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА НАПИТКОВ И СЛАДКИХ БЛЮД ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ГОЛУБИКИ САДОВОЙ**С. Л. Масанский, Ю.М. Пинчукова, Ю.С. Третьякова****Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

По совокупности потребительских свойств, напитки и сладкие блюда возможно рассматривать как перспективные виды продукции в структуре рационов школьного питания для коррекции дефицита нутриентов в питании – витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон. Однако ассортимент напитков и сладких блюд на основе ягодного сырья, предложенный Сборниками технологических карт, крайне ограничен. Поэтому актуально расширение ассортимента напитков и сладких блюд как источников биологически активных веществ в структуре питания школьников.

Ягоды голубики высокорослой являются ценным пищевым сырьем, источником целого ряда биологически активных веществ. Они богаты углеводами, органическими кислотами и биологически активными веществами (витаминами, фенольными соединениями, пищевыми волокнами). Голубика не вызывает при потреблении аллергических реакций, что также обуславливает ее высокую ценность для диетического питания и особенно питания детей.

Разработаны рецептуры напитков и сладких блюд с использованием голубики садовой для школьного питания. Благодаря тому, что голубика садовая характеризуется высоким сахарокислотным индексом, разработанные рецептуры отличаются пониженным содержанием искусственного сахара (до 30%).

По органолептическим показателям качества разработанные напитки и сладкие блюда для детского питания из голубики обладают насыщенным цветом и вкусом, блюда имеют натуральный, достаточно выраженный аромат. Во вкусе разработанных рецептур доминирует освежающий, сладко-кислый, ягодный вкус. По внешнему виду разработанные блюда близки к традиционным напиткам и сладким блюдам, их вкусовые качества характеризуются введенным ягодным наполнителем, цвет бордовый с выраженным фиолетовым оттенком, что можно объяснить высоким содержанием красящих веществ как в самой ягоде, так и в готовых блюдах.

Изучен химический и витаминный составы, характеризующих биологическую ценность разработанной кулинарной продукции. Содержание растворимых сухих веществ в разработанных рецептурах колеблется от 2,1 до 2,3%; общее количество сахаров достигает 16,7%; кислотность составила от 0,11 до 0,14 % на 100 г блюда. Содержание биофлавоноидов в разработанных блюдах составило 0,123-0,280 мг%. Пектиновые волокна содержатся в количествах от 0,64 до 1,19%. Количество витамина С в исследуемых образцах - до 10,7 (мг%); содержание β-каротина – до 0,08 мг%.

Разработанная продукция отличается высокой пищевой и биологической ценностью и может быть использована так же в массовом и лечебно-профилактическом питании.