

ХАРАКТЕРИСТИКА КАЧЕСТВА СЛАДКОГО БЛЮДА «ВИТАМИННЫЙ МИКС» ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ИММУНИТЕТА

Горбачева Е.П.

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,
Федорова И.П., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Иммунитет бывает врождённым и приобретённым, появившимся в результате перенесённой болезни или благодаря вакцинации. При повышении иммунитета повышаются защитные функции физиологических барьеров (кожи, желудочно-кишечного тракта, легких), препятствуя проникновению вредных химических и радиоактивных веществ внутрь организма и воздействию неблагоприятных физических факторов.

Целью данной работы являлась разработка технологии сладкого блюда для поддержания иммунитета и изучение его качества. В результате проведенного литобзора установлено, что для поддержания иммунитета организму человека нужны главным образом белки, витамины, лакто- и бифидобактерии, фитонциды и пищевые волокна. Они включены в состав суточного рациона. Однако, организм человека, в основном, испытывает недостаток витамина С и бифидобактерий. Поэтому для разработки рецептуры блюда выбраны такие продукты, химический состав которых включает эти полезные вещества. На основании этого в состав блюда включены следующие продукты: творог, апельсины, киви, мёд натуральный, миндаль. Проведен анализ питательной ценности каждого из входящих ингредиентов.

На первом этапе исследований было выбрано оптимальное соотношение компонентов блюда «Витаминный микс». Затем определены режимные параметры технологического процесса производства, физико-химические и органолептические показатели качества готового блюда. Произведен расчет пищевой ценности и интегрального сора блюда. В таблице 1 представлена характеристика органолептических показателей качества разработанного блюда, в таблице 2 - сведения о пищевой и энергетической ценности блюда (в 100 г).

Таблица 1 – Характеристика органолептических показателей качества блюда

Наименование показателей	Характеристика показателей
Цвет	Светло-оранжевый
Внешний вид	Творожный крем аккуратно уложен горкой, на поверхности – миндаль
Консистенция	Мягкая, нежная, сочная
Запах	Характерный для данных продуктов с ароматом миндаля и фруктов
Вкус	Кисло - сладкий, характерный для данных компонентов

Таблица 2 - Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда (в 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамин С, мг	Энергетическая ценность	
				кДж	кКал
7,2	4,9	10,23	60,4	496,3	118,54

Отработка технологии и рецептуры блюда «Витаминный микс» произведена в лабораторных условиях. Считаем, что разработанное блюдо может быть рекомендовано для использования в рационах, направленных на поддержание иммунитета.