

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ РАЗРАБОТКЕ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Кубар Д.А.

Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,

Мацикова О.В., к.т.н., доцент

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Постоянный мониторинг микронутриентного статуса различных групп населения, однозначно свидетельствует о крайне недостаточном потреблении витаминов, ряда минеральных веществ и микроэлементов у значительной части населения Беларуси.

Дефицит витаминов и минеральных веществ является в настоящее время наиболее распространенным и одновременно наиболее опасным для здоровья отклонением питания от рациональных, физиологически обоснованных норм.

Использование синтетических добавок минеральных веществ и витаминов обогащает химический состав продуктов питания, однако, усвояемость их не высока.

В связи с этим, изыскание новых ресурсов витаминов и минеральных веществ, использование нетрадиционных видов сырья, создание новых технологий блюд и кулинарных изделий повышенной пищевой и биологической ценности является актуальной задачей.

Целью исследований явилось изучение витаминного и минерального состава нетрадиционных видов растительного сырья – дикорастущих съедобных растений (молодые листья крапивы, одуванчика, кислицы и другие) и разработка технологий производства кулинарной продукции нового поколения.

В результате исследований установлено, что местное растительное сырье, в том числе, листья молодой крапивы, одуванчика, кислицы содержат комплекс биологически активных веществ, в котором представлены витамины (С, В₁, В₂, РР, А(β-каротин)), минеральные вещества (Са, Р, Mg, Fe).

Таблица 1 – Витаминный и минеральный состав нетрадиционных видов растительного сырья на 100 г съедобной части

| Наименование образцов исследования | Содержание минеральных веществ, мг | | | | Содержание витаминов, мг | | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|----|----|------|--------------------------|----------------|----------------|------|------|
| | Са | Р | Mg | Fe | С | В ₁ | В ₂ | РР | А |
| Листья одуванчика | 187 | 66 | 36 | 3,1 | 35 | 0,2 | 0,26 | 0,08 | 5,85 |
| Листья крапивы двудомной | 40 | 50 | 30 | 0,5 | 10 | 0,03 | 0,03 | 0,5 | 0,1 |
| Листья кислицы обыкновенной | 18 | 15 | 7 | 0,36 | 8 | 0,03 | 0,02 | 0,1 | 2 |

По результатам исследований разработаны рецептуры и технологии производства салатов «Вегетарианский фейерверк», «Неженка», «Дамские забавы», «Смелое решение», пирожков «Дамский козырь» и других. Рассчитана пищевая и энергетическая ценность кулинарной продукции, изготовленной по разработанным технологиям.

Разработанные рецептуры и технологии апробированы в производственных условиях и разработаны технические нормативные правовые акты, предоставляющие возможность изготовления данных блюд на любом объекте общественного питания.