

## РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ДЕСЕРТНОГО КРЕМА ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

**Балашенко М.В., Федорцова Е.В.**

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

**Пискун Т.И., к.т.н., доцент**

**Могилевский государственный университет продовольствия**

**г. Могилев, Республика Беларусь**

Правильно организованное полноценное питание позволяет без больших материальных затрат поддерживать и корректировать здоровье человека. Остается актуальной проблема обеспечения биологической безопасности пищевых продуктов.

На организм человека действуют различные повреждающие факторы. Анализ причин нездоровья и ранней смерти показывает, что в развитии всех негативных явлений главную роль играет неправильное питание на фоне неправильного образа жизни. В связи с этим является актуальным правильное использование компонентов пищи, обладающих разнообразными видами защитного действия против поврежденных факторов. Это действие может проявляться не сразу после потребления таких веществ, поэтому необходимо систематически включать в питание их источники.

В настоящее время большое внимание уделяется разработке технологии блюд и изделий с растительными добавками с целью улучшения их ценности, доступности широким слоям населения. Среди овощей, необходимых для нормально питания человека, одно из первых мест занимает морковь.

Сухое вещество моркови более чем на 50% представлено сахарами, в состав которых почти в равных долях входят сахароза и глюкоза. Отношение сахарозы к глюкозе равно в среднем единице. Так как сахароза примерно в 1,5 раза слаще глюкозы, то это отношение может служить некоторым показателем вкусовых качеств моркови. Морковь содержит также каротин, количество которого в значительной мере зависит от сорта и вида этой культуры.

Морковь способствует усилению защитных реакций организма при различных заболеваниях. При воздействии морковного сока на организм происходит настолько большое выделение шлаков, что кишечник и мочевые каналы не в состоянии полностью вывести их из организма. В результате они естественным образом поступают в лимфу и выводятся через поры кожи. В связи с этим использование моркови является необходимым при производстве блюд и кулинарных изделий.

Учитывая тот факт, что в последнее время многие переходят на безмолочную диету в связи с высоким уровнем холестерина в крови, заболеваниями сердца и другими причинами, нами разработана новая технология десертного крема «Вегетарианский».

В рецептуру крема «Вегетарианский» вводили морковное пюре, вместо сливок 35 % жирности использовали сухие соевые сливки, сахар в рецептуре заменили на фруктозу.

Произведен расчет пищевой ценности крема и его интегрального сора.

Результаты исследований показали, что данный крем характеризуется высоким содержанием витаминов А, С, РР, растительных жиров (57 % от суточной потребности), низкой калорийностью. Наличие только растительных компонентов и замена сахара на фруктозу повышает усвояемость и полезность блюда.

Крем «Вегетарианский» может быть рекомендован для лечебно-профилактического питания.