

УДК 664

ИССЛЕДОВАНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ЗАПЕКАНОК, ВСЛЕДСТВИИ КОРРЕКТИРОВКИ ИХ ВИТАМИННОЙ ЦЕННОСТИ

*Курмаев Э.Д., студент 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Лифанова С.П., д.с.-х.н., профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *творог, пудинги, запеканка, облепиховое пюре, витамин С.*

В статье представлены результаты органолептических и физико-химических исследований запеканок, с разным количеством облепихового пюре в своем компонентном составе.

Из творога и творожной массы приготавливают холодные и горячие блюда. К первым относятся творожная масса с различными наполнителями (изюм, орехи, какао-порошок и др.), с добавлением вкусовых и ароматических веществ (ванилин, тмин и др.), творог с молоком, сметаной, сахаром, крем творожный, а ко вторым - вареники, сырники, пудинги и запеканки. Для приготовления горячих блюд, предварительно творог протирают через сито, при этом потери составляют 1-2%. Вторые горячие блюда готовят отварными (вареники ленивые, пудинг, варёный на пару), жареными (сырники, творожные батончики) и запечёнными (пудинги, запеканки). Сырники готовят с сахаром или без него, а также с добавлением различных овощей (картофель, морковь), специй (тмин). Пудинги отличаются от запеканок большим числом компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые белки. Отпускают творожные запеканки порциями по 150 -250 грамм со свежими, консервированными и быстрозамороженными плодами и ягодами, с вареньем, сметаной, орехами и сметаной [1].

Творожные запеканки особенно востребованы в детском питании, вследствие того, что включают в себе все компоненты, необходимые для обеспечения растущего детского организма белками, минеральными веществами, витаминами [2].

В нашем исследовании, были изучены основные физико-химические показатели разработанных рецептур запеканок с облепиховым

Таблица 1 - Определение массовой доли влаги, белка, жира, витамина С

Показатель	Количество добавки – облепиховое пюре, г			
	0	10	20	30
Вода, %	59,2	62,9	62,9	63,1
Белок, %	28,63	28,72	28,81	28,83
Жир, %	11,46	11,65	11,83	12,02
Витамин С, %	2,75	3,64	4,62	5,5

пюре. Где в первом варианте добавлялось 10 грамм пюре к основному рецепту, во втором 20 грамм и в третьем 30 грамм соответственно. Результаты представлены в таблице 1.

Были также определены и органолептические показатели:

- внешний вид: форма изделия правильная, без трещин и изломов, высота запеканки 3-4 см;
- консистенция: мягкая, нежная, однородная, не крошливая;
- цвет: на поверхности - румяная, на разрезе - желтый с оранжевым оттенком;
- вкус: свойственный творожному изделию с привкусом облепихи;
- запах: творожный, с ароматом облепихи.

Таким образом, в ходе сравнения физико-химических показателей запеканок из творога было выявлено, что при добавлении биологически активной добавки в виде облепихового пюре увеличено содержание витаминов, с явным преимуществом витамина С и повышена энергетическая ценность. На основании проведенных исследований можно сделать следующие выводы:

1. - Данное исследование позволило разработать рецептуру и технологию приготовления запеканки из творога с биологически активной добавкой (облепиховое пюре).

2. - Установлено, что внесение биологически активной добавки в творожный полуфабрикат положительно влияет на его органолептические показатели.

3.- На основании экспериментальных и расчетных данных обобщен химический состав разработанного полуфабриката. Использование биологически активной добавки при производстве творожного полуфа-

брикета способствовало повышению пищевой ценности, увеличению выхода готового изделия в сравнении с творожным полуфабрикатом, приготовленным по стандартной рецептуре.

4. Установлено, что в процессе хранения творожные полуфабрикаты, приготовленные с использованием биологически активной добавки, отличались более высокими значениями органолептических характеристик по сравнению с контрольным образцом.

Все вышеперечисленное позволяет рекомендовать разработанные творожные полуфабрикаты для приготовления в условиях дошкольного образовательного учреждения, так как данный продукт является дополнительным источником витамина С, позволяет улучшить вкусовые качества продукта, что положительно оказывает влияние на детский организм.

Библиографический список:

1. Исследование питания детей в дошкольных учреждениях в Западно-Казахстанской области / Г. К. Ахметова, Ж. Р. Асангалиева, А. К. Гумарова, Э. Р. Чинарова // Молодой ученый. — 2015. — №6.3. — С. 14-19. — URL- <https://moluch.ru/archive/86/16471/> (дата обращения: 26.02.2018).
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. —К.: А.С.К., 2017. —656 с.

**STUDY OF ORGANOLEPTIC AND PHYSICO-CHEMICAL
PARAMETERS OF CASSEROLES, IN CONSEQUENCE OF
ADJUST THEIR VITAMIN VALUE**

Kurmaev E. D.

Keywords: *cottage cheese, puddings, casserole, sea buckthorn puree, vitamin C.*

The article presents the results of organoleptic and physico-chemical studies of casseroles, with different amounts of sea buckthorn puree in its component composition.