

УДК 664.683

Ярина Косінова

*магістрантка спеціальності
«Готельно-ресторанна справа»*

Орися Іжевська

*канд. техн. наук, доцент кафедри
готельно-ресторанної справи,
Львівський державний університет
фізичної культури
імені Івана Боберського*

ФОРТИФІКАЦІЯ МЛИНЦІВ ЗА ДОПОМОГОЮ КУРКУМИ ТА ШРОТУ КУНЖУТУ

Індустрія гостинності надає послуги, які мають попит у туристів. До категорії галузей у складі індустрії послуг належать послуги харчування. Харчування є одним із важливих чинників, що впливає на стан здоров'я, забезпечує протистояння організму шкідливим чинникам навколишнього середовища і навіть сприяє лікуванню.

За висловом відомого гігієніста Г. В. Хлопіна «добре харчування – основа народного здоров'я, оскільки воно збільшує опірність організму до хвороботворних впливів і від нього залежить розумовий, фізичний розвиток, його працездатність і бойова сила».

Саме тому актуальне завдання організації харчування є основою всіх життєвих процесів організму. Воно необхідне для безперервного оновлення клітин і тканин, компенсацію енерговитрат, утворення різноманітних регуляторів життєдіяльності. Обмін речовин, функція, структура клітин і органів залежать від характеру харчування

Борошняні кондитерські вироби є невід'ємною частиною української кухні. Вони мають велике значення в харчуванні людини. На сьогодні поряд із забезпеченням високої якості кондитерських виробів виникає нагальна потреба у розширенні й поновленні їх асортименту.

Традиційного споживання набули оладки, млинці, млинчики. Ці страви здатні задовільнити найвибагливіші потреби споживача,

адже подаються з різноманітними фаршами, мають привабливий зовнішній вигляд та добрі смакові якості. Саме тому збагачення функціональними інгредієнтами та розроблення нових видів таких популярних борошняних страв, як млинчики, є актуальним завданням організації харчування.

Надати функціональних властивостей млинцям можна за рахунок введення до їх рецептури продуктів перероблення олійних культур – шротів, зокрема шроту насіння кунжуту (ШНК) [1].

Дослідження свідчать, що у разі додання в тісто 15% ШНК, одержаного методом «холодного пресування» виробництва ПП «Річойл», до маси борошна, млинці за якістю незначно поступаються контролю і відповідають вимогам нормативної документації на млинці з борошна вищого гатунку. У разі внесення шроту 25 та 50% до маси борошна якість млинців помітно знижувалася, змінювалися органолептичні показники його якості.

Для поліпшення органолептичних показників якості млинців доцільно використовувати лікарську рослину куркуму.

Куркума (*Curcuma longa*) містить достатню кількість летких масел, таких як тумерон, атлантон та цингіберон, білки, цукри та смоли. Ця лікарська рослина має потужний терапевтичний потенціал, оскільки у своєму хімічному складі вміщує 2–9% куркуміноїдів, серед яких найважливішими є куркумін (76,9%), деметоксикуркумін (17,6%) та біс-деметоксикуркумін (5,5%) [2].

Метою дослідження було встановлення оптимального дозування куркуми для забезпечення традиційної якості продукції. До рецептури млинців було внесено 25% ШНК до маси борошна. Куркуму вносили в кількості 10; 15; 20% до маси борошна. Контрольним був зразок тіста без куркуми. Тісто готували за традиційною технологією.

Проведеними дослідженнями встановлено доцільність додавання куркуми 10% до маси борошна.

За такої кількості структура млинців, порівняно з контролем, значно поліпшується, вони стають менш липкими, пористість дрібніша і рівномірніша, підвищується еластичність, поліпшується смак та забарвлення виробів. Вироби набувають рівномірнішої форми. За додання 15, 20% куркуми особливого поліпшення органолептичних показників не спостерігалось, колір був занадто яскравим.

Упровадження у виробництво млинців з додаванням куркуми дасть змогу розширити асортимент оздоровчих продуктів у закладах ресторанного господарства, поліпшити задоволення попиту на ці продукти.

Ключові слова: млинці, куркума, здоров'я.

Список використаних джерел

1. Іжевська О. П. Млинці оздоровчої дії для закладів ресторанного господарства в умовах сучасності / О. П. Іжевська, Я. Р. Косінова, І. В. Козяр // Технічні науки і технології.– 2020.– № 2(20).– С. 269–277.
2. Lawand R.V. Comparison of Curcuma caesia Roxb. with other commonly used Curcuma species by HPTLC / R.V. Lawand, S.V. Gandhi // Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry.– 2013.– № 2 (4).
3. Гриньова М. В. Організація збалансованого харчування для активізації розумової діяльності студентської молоді / М. В. Гриньова, Н. О. Коновал // Навчально-методичне забезпечення теорії і технології професійного розвитку вчителя (до 95-річчя від дня народження В. О. Сухомлинського): матеріали Всеукр. наук.-практ. семінару.– Полтава, 2013.