

СЕКЦИЯ 5 **ИННОВАЦИОННЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

РАЗРАБОТКА ЖЕЛИРОВАННОГО ДЕСЕРТА ТИПА КРЕМА ДЛЯ ВЕГАНСКОГО ПИТАНИЯ

**Н.И. Мячикова, канд. техн. наук, доцент, Ю.А. Болтенко канд. техн. наук,
М.В. Чернова, магистрант**
*ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский
университет», Белгород*

Согласно проведенному аналитическому обзору, наблюдается растущий интерес к альтернативным формам питания, таким как вегетарианство и веганство. Этот тренд отражает изменяющиеся предпочтения потребителей, которые становятся более осознанными. И, если вегетарианство подразумевает исключение из рациона мяса, но позволяет употреблять продукты животного происхождения, такие как молоко, яйца и мед, то веганство означает полный отказ от любых продуктов животного происхождения, включая молочные продукты, яйца и мед.

Эти новые формы питания вызывают необходимость разнообразия продуктов на рынке, чтобы удовлетворить потребности тех, кто выбирает вегетарианскую или веганскую диету. В ответ на растущий спрос, производители начали разрабатывать и предлагать все больше альтернативных продуктов, которые позволяют обеспечить сбалансированное питание без использования продуктов животного происхождения. В целом, растущий интерес к вегетарианству и веганству привел к расширению выбора продуктов на рынке, обеспечивая людей, отказывающихся от продуктов животного происхождения, сбалансированным и разнообразным питанием. Эти альтернативные продукты становятся все более доступными и популярными, открывая новые возможности для тех, кто стремится принять более осознанный подход к своему питанию и заботиться о своем здоровье и окружающей среде.

Вегетарианские и веганские десерты становятся все более популярными во всем мире, включая Россию. Это открывает новые возможности для развития индустрии питания. Следует отметить, что рынок веганских десертов все еще очень молод и только начинает развиваться.

Учитывая современные тенденции, на основе проведенных аналитических исследований и расчетов разработана типовая технологическая модель рецептуры желированного десерта типа крема. С учетом требований веганского питания и роли отдельных рецептурных компонентов в технологическом процессе при разработке проекта рецептуры желированного десерта произведена замена рецептурных компонентов животного происхождения на рецептурные компоненты растительного происхождения. При выборе новых ингредиентов учитывали их технологических свойств, а также пищевую ценность.

В качестве жидкой основы разрабатываемого десерта используется соевое молоко. Его производят из соевых бобов, богатых изофлавонами. Сравнивая все

виды молока, можно сказать, что оно наиболее похоже на коровье молоко по составу, однако содержит мало жира. Калорийность соевого молока в среднем колеблется в пределах 38-41 ккал.

Одним из основных рецептурных компонентов желированных сладких блюд является желирующий агент. В результате проведенных теоретических исследований и практических отработок в качестве желирующего агента была выбрана смесь каппа- и йота-каррагинана в определенной пропорции. В отличие от большинства других гелеобразователей каррагинаны взаимодействуют с протеинами молока. Это связано с особенностями строения их молекул. Наличие отрицательно заряженных сульфатных групп в молекулах каррагинанов обуславливает их способность к комплексообразованию с казеиновыми мицеллами молока, имеющими в периферийных (внешних) зонах высокую концентрацию положительных зарядов. Это взаимодействие в комбинации с водопоглотительной способностью синергически увеличивает прочность геля приблизительно в 10 раз, т. е. одна и та же прочность геля достигается в молочной системе при концентрации каррагинана в 10 раз меньшей, чем в водной среде. Вместе эти добавки дают гладкую и нежную текстуру, как у желатина.

В качестве загустителя вместо яиц использовали бананы. Бананы – источник калия (348 мг) и клетчатки (1,7 г), обладают антиоксидантными, противовоспалительными, антибактериальными и антиаллергенными свойствами. В 100 г бананов содержится около 100 ккал, витамины: аскорбиновая кислота (С – 10 мг), витамины группы В, витамин РР – 0,6 мг; минералы: кальций (8 мг), магний (42 мг), натрий (31 мг), фосфор (28 мг), железо (0,6 мг); органические кислоты 0,4 г.

При исследовании органолептических и физико-химических показателей, а также реологических характеристик разработанного желированного десерта типа крема для веганского питания установлено, что они не уступают контрольному образцу, в качестве которого был использован крем ванильный из сметаны [1].

Таким образом, в результате проведенных исследований разработана рецептура и технология желированного десерта типа крема для веганского питания. Установлено, что замена компонентов животного происхождения на компоненты растительного происхождения не ухудшает показатели качества нового десерта, который может быть рекомендован для вегетарианцев и веганов, а также для людей с аллергией на яичные продукты.

Литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев : Арий, 2015. – 688 с. : ил. – ISBN 978-966-498-183-2.