

УДК 635.82:613.2

Ірина Бандура

канд. с.-г. наук, доцент

Аліна Кулик

канд. техн. наук, доцент

кафедра харчових технологій

та готельно-ресторанної справи,

*Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного*

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У СКЛАДІ М'ЯСНИХ ТЕФТЕЛЕЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Невід'ємним складником якісного раціонального харчування є білок, рівень споживання якого є недостатнім. У зв'язку з цим, сьогодні гостро стоїть проблема пошуку нових джерел білка, збільшення обсягів виробництва продовольчого білка і формування його структури.

Їстівні гриби є перспективним джерелом цього нутрієнта, обсяг їх виробництва у світі перевищує 7 млн т/рік. Відомо, що споживання грибів у країнах Європи і США становить близько 4 кг/рік на одну особу, водночас в Україні цей показник не перевищує 300–400 г [1].

Гриби завдяки високому вмісту білків, наявності вільних амінокислот та екстрактивних речовин у закладах ресторанного господарства використовують для приготування перших страв, а також різних соусів і гарнірів.

Споживання грибних виробів здатне компенсувати дефіцит продуктів тваринного походження в харчовому раціоні, що особливо актуально під час дотримання рослинних дієт.

Таким чином, розроблення рецептур м'ясних виробів із частковою заміною м'яса грибами є актуальним питанням, зокрема і для закладів ресторанного господарства, пріоритетною функцією діяльності яких є організація харчування споживачів.

Ми створили рецептури тефтелів (табл. 1), частину м'ясної сировини в яких замінено сирими або відвареними плодовими тілами гливи звичайної.

Таблиця 1

Рецептура тефтелі з додаванням грибів

Варіант	1	2	3	4
Компонент	Маса, г			
М'ясо куряче	160	80	160	80
Плодові тіла гливи звичайної	160**	240*	160*	240*
Рис відварений	200	200	200	200
Морква свіжа	100	100	100	100
Цибуля свіжа	94	94	94	94
Яйце	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Олія соняшникова (для пасерування овочів)	15	15	15	15

Примітки: * – сирі гриби; ** – варені гриби.

Рецептура соусу для всіх варіантів була однаковою (табл. 2).

Таблиця 2

Рецептура соусу для тефтелей

Компонент	Маса, г
Томатна паста	240
Вода	1000
Масло вершкове 72,5 %	100
Сіль	50
Цукор	40
Перець чорний мелений	10
Паприка сушена	3
Коріандр	1,5

Заміна 50 % м'ясної сировини у складі тефтелей дасть змогу не тільки збагатити кінцевий продукт комплексом цінних біологічно-активних речовин, але й поліпшити органолептичні показники продукту, що підтверджено результатами дегустаційного оцінювання (див. табл. 3). Крім того, це сприяє зниженню енергетичної цінності тефтелей, за рахунок зменшення вмісту жирних компонентів (див. табл. 4).

Таблиця 3

Результати дегустаційного оцінювання

Варіант	1	2	3	4
Оцінка	5	3	4	3
Коментар експертів	Виражений м'ясний смак із підкресленим грибним післясмаком	Жоден зі смаків ані м'ясний, ані грибний не виражені яскраво	Недостатньо яскраво виражений смак	М'ясний смак практично не відчувався, грибний, навпаки, був виражений занадто яскраво

Таблиця 4

Вміст поживних речовин у готових тефтелях з грибами, г/100 г

Варіант	Білки	Жири	Вуглеводи	Калорійність, ккал
1	6,03	4,39	8,62	99,67
2	4,52	3,64	8,86	87,35
3	6,03	4,39	8,62	102,68
4	4,52	3,64	8,86	87,35
Соус	0,10	1,23	1,12	16,07

Тефтелі, виготовлені за розробленою рецептурою, можуть бути використані як продукт функціонального та оздоровчого призначення в дієтичних раціонах харчування і як окрема позиція в меню закладів ресторанного господарства.

Ключові слова: гриби, функціональний продукт, тефтелі.

Список використаних джерел

1. Бандура І.І. Ксилотрофні гриби як джерело біоактивних речовин для функціонального харчування / Бандура І.І., Кулик А.С., Коляденко В.В. // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2020. – № 20, т. 2. – С. 132–141. DOI: 10.31388/2078–0877–20–2–132–141.