

УДК 664.641.2

Аліна Моргуненко

магістрант кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Орися Іжевська

канд.тех.наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Наталія Фітель

студентка кафедри готельно-ресторанного бізнесу, Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

ОЗДОРОВЧІ СОКОВІСНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ НАСІННЯ ЧІА ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ТУРИЗМУ ТА ІНДУСТРІЇ СПОРТУ

Ураховуючи стрімкий розвиток індустрії гостинності та індустрії спорту, виникає локальна потреба в харчах і напоях. Окрім цього, зростає кількість людей, які активно займаються спортом, фітнесом та переконано наслідують європейські традиції харчування, тому наявність оздоровчих продуктів, зокрема напоїв, позитивно впливатиме на імідж та економіку держави.

Поряд з цим наявна ситуація істотного погіршення здоров'я і скорочення життя населення, актуальності набуває потреба розроблення технологій функціональних продуктів з їх біохімічним впливом на функціонування організму, регулювання нервової, кровоносної та імунної системи, антиоксидантний захист.

Перспективною сировиною, що надає напоям функціональних властивостей, є насіння чіа.

Високий вміст харчових волокон [1], вітамінів, мікроелементів [2] та відсутність глютену [3] у хімічному складі насіння чіа, дають можливість збагатити напої цінними інгредієнтами з повним збереженням їх вмісту. Проте якщо передбачити масове виробництво, то потрібно дослідити збереження біологічної цінності напоїв в умовах зберігання.

Мета дослідження – встановити вплив температурних режимів на тривалість зберігання яблучного, грушевого та морквяного соків та у разі додавання до зразків насіння чіа.

У дослідженнях використано насіння чіа з мережі спеціалізованого магазину «Здорово». Соки отримували в лабораторних умовах за прийнятою методикою [4]. Відібрані зразки по 200 гр зберігали за температур +2–+6 °С; за –15 °С і висушували в дегідраторі за температури 50 °С до залишкового вологовмісту 4 %.

Установлено, що в холодильних умовах тривалість зберігання соків із додаванням насіння чіа подовжується на 15–20 % залежно від виду соку. Це свідчить про те, що насіння чіа можна використовувати як консервант. Найдовше зберігався яблучний сік з чіа. Вміст харчових волокон зменшувався в 1,1–1,4 раза. В умовах низьких температур збільшувалась антиоксидантна активність соків на 12–15 %. Зниження вітаміну С у 3,8 раза відбулося під час висушування соків у дегідраторі та незначні втрати відбулися після розморожування (0,04 мг/200 г). Проте порівняно з виготовленими за традиційними технологіями соки, піддані тепловому оброблянню в дегідраторі, набувають нових властивостей, зокрема в 6–8 разів краще розчиняються та диспергуються у воді, що можливо використовувати як один з якісних способів консервації.

Ключові слова: напої функціонального значення, насіння чіа, різниця температур.

Список використаних джерел

1. Ixtaina V.Y. Physical properties of chia (*Salvia hispanica* L.) Seeds. Industrial Crops and Products.– 2008.– Vol. 28, № 3.– P. 286–293.
2. Шидакова-Каменюка О. Г. Аналіз хімічного складу насіння чіа як перспективної сировини для кондитерських виробів / Шидакова-Каменюка О. Г., Шкляєв О. М., Рогова А. Л.– 2017.– № 3.– С. 80–91.
3. Quality tests of *Salvia hispanica* L. Bueno / Bueno M., Barolo M., Busilacchi H., Quiroga M. // Industrial Crops and Products.– 2010.– Vol. 9, № 3.– P. 221–227.
4. Моргуненко А. Визначення органолептичних показників соковмісних напоїв на основі насіння чіа / Моргуненко А., Іжевська О. П. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. міжнар. наук.-практ.конф., м. Львів, 26–27 листопада 2020 р.