

УДК 664.641.2

Ярина Косінова

магістрант V курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Орися Іжевськаканд. тех. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

ВПЛИВ КУРКУМИ ТА ШРОТУ КУНЖУТУ НА ЯКІСТЬ МЛИНЦІВ

Індустрія гостинності надає послуги, які мають попит у туристів. До категорії галузей у складі індустрії послуг належать послуги харчування. Харчування являється одним із важливих чинників, що впливає на стан здоров'я, забезпечує протистояння організму шкідливим факторам навколишнього середовища і навіть сприяє лікуванню. Саме тому, актуальне завдання організації харчування, полягає у забезпеченні організму людини незамінними амінокислотами, харчовими волокнами, вітамінами, мінералами.

Серед продуктів харчування, найбільшу нішу займають борошняні вироби та страви. Традиційного споживання набули оладки, млинці, млинчики. Ці страви здатні задовільнити найвибагливіші потреби споживача, адже подаються з різноманітними фаршами, мають привабливий зовнішній вигляд та хороші смакові якості. Саме тому збагачення функціональними інгредієнтами та розробка 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 показують, що при доданні 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 покращення 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 з метою 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 використання куркуми у кількості 10% до маси борошна.

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

Впровадження у виробництво млинців, з додаванням куркуми дозволить розширити асортимент оздоровчих продуктів у закладах ресторанного господарства, покращити задоволення попиту на ці продукти.

Ключові слова: млинці, куркума, харчові волокна.

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 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332220312713> – bbib0115R.V. Comparison of *Curcuma caesia* Roxb. with other commonly used *Curcuma* species by HPTLC / R. V. Lawand <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332220312713> – bbib0115, S. V. Gandhi // *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. – 2013. – Vol. 148, № 2 (4).