

Технология приготовления холодных десертов с использованием БАВ

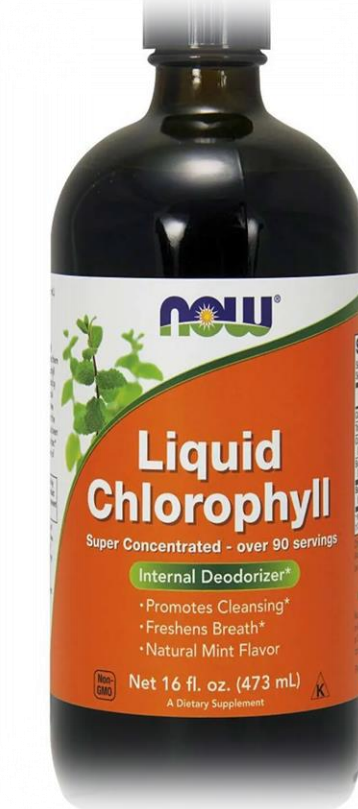


Петрова Карина, Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаулский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», г. Барнаул

Цель:
Разработать и проанализировать технологию приготовления холодного десерта с использованием биологически активных веществ, таких, как хлорофилл.

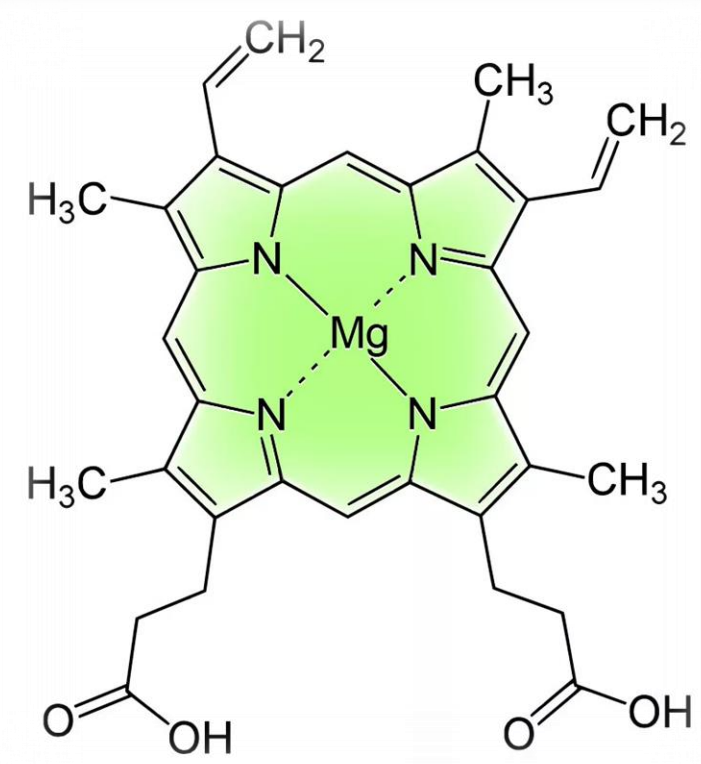


Актуальность:
Люди всегда любили и будут любить сладкое, так что мы решили сделать его не только вкусным, но и полезным. Такие десерты будут не только привлекать внимание и приносить удовольствие, но и стимулировать иммунную систему.



Роль хлорофилла и его влияние на организм:
Считается, что этот пигмент полезен для стимуляции иммунной системы и обладает широким спектром действий, таких как:
- подавление грибков в организме;
- детоксикация крови;
- очистка кишечника;
- избавление от неприятных запахов.

Задачи:
• Объяснить выбор хлорофилла в качестве БАД в приготовлении холодного десерта;
• Определить оптимальные дозировки БАДа хлорофилл в приготовлении холодного десерта;
• Разработать рецептуру холодного десерта с добавлением БАДа хлорофилл;
• Определить пищевую ценность холодного десерта с добавлением БАДа хлорофилл.



Химический состав БАД хлорофилла
В одной чайной ложке, 5 мл: медный комплекс хлорофиллина натрия (из листьев люцерны) 100 мг.
В состав также входит: растительный глицерин, деионизированная вода, масло мяты перечной, карбонат кальция, оксид магния, хлорид калия, железа хелат, цитрат кальция, цитрат магния, магния хелат, кальция хелат, калия йодид, меди хелат, витамин С, витамины группы В.

Для отработки рецептуры с БАДом был взят классический рецепт десерта «Паннакотта»

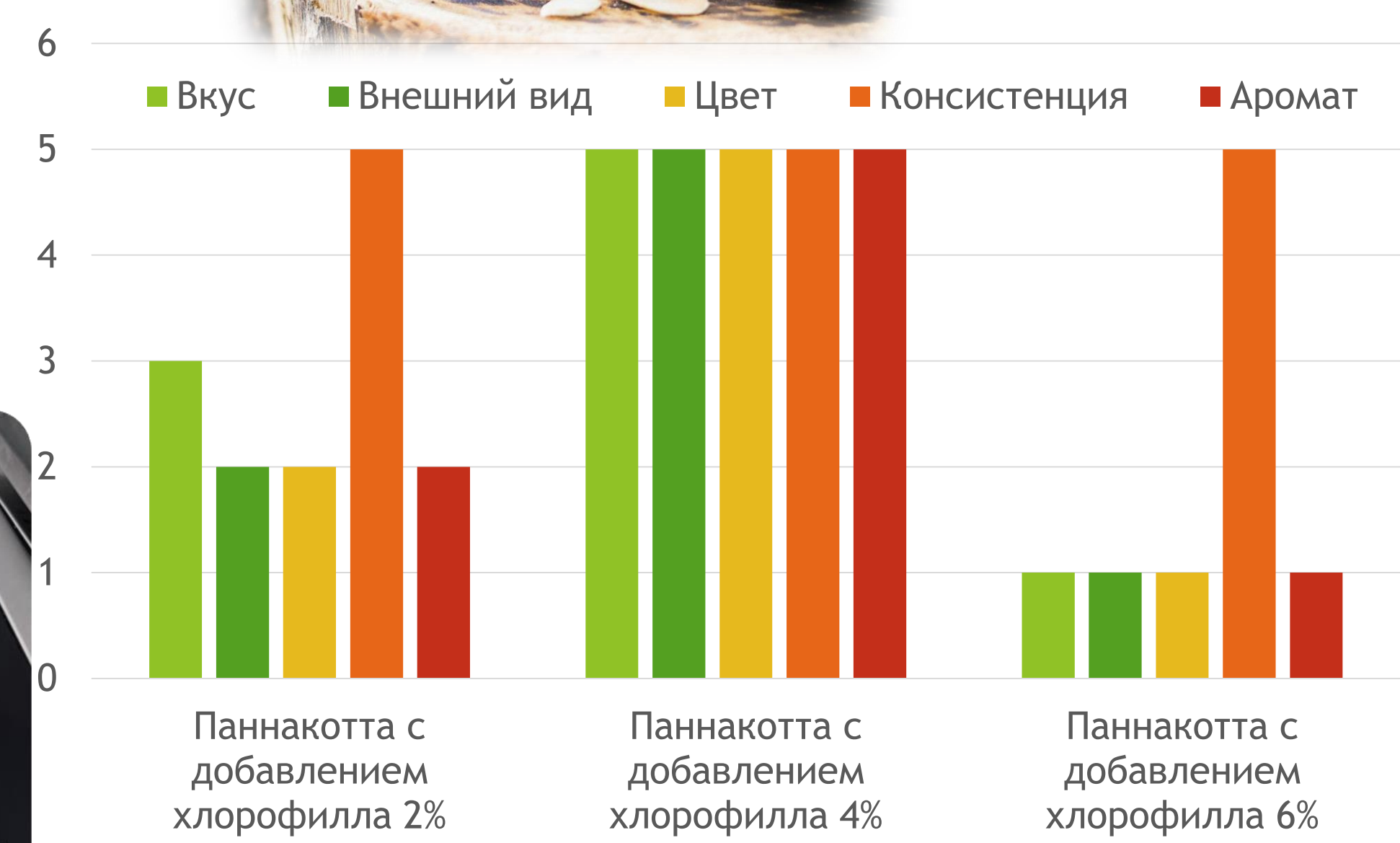
Паннакотта (итал. panna cotta «варёные сливки») — североитальянский десерт из сливок, сахара, желатина и ванили.



Биологически активные вещества (БАВ) — химические вещества, обладающие при небольших концентрациях высокой физиологической активностью по отношению к определённым группам живых организмов

БАД—это композиции природных или идентичные природным биологически активных вещества, получаемые из растительного, животного или минерального сырья, а также (реже) путем химического или микробиологического синтеза.

Наименование продуктов	Мнетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Fe	Mg	K
		На Мнетто	На Мнетто	На Мнетто	На Мнетто	На Мнетто	На Мнетто	На Мнетто
Сливки	83	2	27,5	2,5	71	0,08	8,4	75
Молоко	41	1,2	1,3	1,9	50	0,041	5,8	60
Сахар	36	0	0	36,6	1,1	0,11	0	1,1
Желатин	2	2,3	0,01	0,018	18,6	0,05	2,1	0,026
Апельсиновая цедра	1	0,015	0,002	0,144	1,61	0,008	0,22	2,12
Итого:	160	5,5	28,8	41,2	142,3	0,3	16,5	138,3



Органолептический анализ
Данные показали, что максимальное количество баллов, набрал образец с внесением хлорофилла в количестве 4% десерт, был приятного цвета, с приятно выраженным вкусом и ароматом. Внесение хлорофилла в количестве 2% на органолептические показатели качества десерта существенно не влияло, вкус, и аромат вносимой добавки слабо ощущался. Внесение хлорофилла в количестве 6% ухудшало цвет и вкус десерта

Наименование продуктов	Мнетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Fe	Mg	K
		На Мнетто	На Мнетто	На Мнетто	На Мнетто	На Мнетто	На Мнетто	На Мнетто
Сливки	83	2	27,5	2,5	71	0,08	8,4	75
Молоко	41	1,2	1,3	1,9	50	0,041	5,8	60
Сахар	36	0	0	36,6	1,1	0,11	0	1,1
Желатин	2	2,3	0,01	0,018	18,6	0,05	2,1	0,026
Апельсиновая цедра	1	0,015	0,002	0,144	1,61	0,008	0,22	2,12
БАД Хлорофилл	6,4	0	0	0	7,5	13,7	17,1	3,5
Итого:	166	5,5	28,8	41,2	149,7	14	33,6	141,8

Анализ показал, что макро и –микроэлементы увеличились

