

Тетяна Добича,
студентка II курсу
Бердянського економіко-гуманітарного коледжу
Бердянського державного педагогічного університету
Науковий керівник: **Р.М.Водяна,**
майстер виробничого навчання (БЕГК БДПУ)

ДИКОРОСЛІ ЯГОДИ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА СТВОРЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

Дикорослі плоди широко використовуються у створенні харчових продуктів. Більшість з них має лікувальні властивості і здавна застосовується в народній медицині. Багато дикорослих рослин є одночасно харчовими і лікувальними продуктами. Більшість дикорослих плодів і ягід є важливим джерелом вітамінів, мікроелементів та інших цінних поживних речовин.

Дикорослі ягоди характеризуються високим рівнем вмісту пектинових речовин, які в присутності цукрів і органічних кислот володіють хорошими желуючими властивостями. Тому з дикорослої сировини можна одержувати такі желеподібні продукти, як желе, мармелад, пастилу.

Ресторанна індустрія ще недостатньо використовує таке важливе додаткове джерело сировини, як дикорослі плоди, ягоди. Часто причина цього полягає в низькій якості заготовленої продукції, неможливості в умовах заготівельного пункту провести своєчасну обробку або консервування сировини. Раціональне використання ресурсів дикорослої рослинної сировини можливе тільки в умовах збереження та первинної переробки в місцях їх заготівлі. Максимальні терміни зберігання ягід на сировинний майданчик до переробки не повинні перевищувати 8 годин в холодильних камерах з температурою 0-1°C – 5 дб.

Найбільш поширений вид переробки плодів і ягід – приготування з них напівфабрикатів, призначених для подальшого використання в ресторанній індустрії та харчовій промисловості. Для цієї мети використовують ягоди, консервовані антисептиками, стерилізацією у великій тарі, заморожуванням та іншими способами. Ягоди консервують бензойною та сорбіновою кислотою.

Найчастіше у ресторанній індустрії використовують такі дикорослі ягоди: бузина, калина, обліпіха, терен, горобина.

Бузина – це дерев'яниста багаторічна рослина може мати вигляд чагарнику або невеликого деревця, яке виростає у висоту до 4 м. Гілки і стовбур мають сірий колір. Листя, черешкові, супротивні. Дрібні запахні квіти мають кремовий або біло-жовтий колір. Цвіте бузина в період з травня по червень. Плоди дозрівають у серпні-вересні і мають вигляд чорно-фіолетових ягід.

Калина – це старовинний лікувальний засіб. Калина має заспокійливу, протизапальну, сечогінну, в'яжучу і кровоспинну дію. Завдяки високому вмісту біологічно активних речовин плоди калини позитивно впливають на серцево-судинну систему, регулюють артеріальний тиск.

Терен. Пізня осіння ягода терну дуже корисна для організму, оскільки багата вітаміном Е, З і важливими мікроелементами. А знавці кулінарії цінують ці плоди за властиву їм терпкість, яка надає вишуканість страв.

Обліпіха. Про користь обліпіхи, напевно, чули всі: ця ягода багата вітамінами і мікроелементами. Але крім цього, вона ще й дуже смачна. До речі, їсти її можна не тільки свіжою, але і у вигляді різних десертів, які легко приготувати самостійно!

Плоди горобини звичайної містять вітаміни (аскорбінову кислоту – до 200 мг%, вітамін Р, каротин), спирти, органічні кислоти, флавоноїди, дубильні речовини.

Пріоритетного значення набуває розробка рецептур солодких страв на основі отриманих рідких напівфабрикатів, що мають яскраво виражений фарбуючий ефект. Рослинні добавки широко використовуються в технологіях напівфабрикатів різних галузей, в тому числі і кондитерській. Завдяки особливостям хімічного складу та технологічним властивостям продукти переробки рослинної сировини відіграють особливу роль в технологіях продукції з пінною та емульсійною структурою. Установлено, що в харчових пінах й емульсіях рослинні добавки беруть участь у формуванні таких структур, завдяки чому можливою є повна або часткова заміна традиційних піноутворювачів та емульгаторів. Роль піноутворювачів в приготуванні мусів відіграють пектинові речовини та желатин. Ці речовини здатні збільшувати в'язкість водних розчинів. Поступово в рідкому стані піна проходить процес драглеутворення, а плівка піни набуває механічної міцності, еластичності, пружності.

У ході досліджень визначено, що використання ягідної плазми дозволяє отримати стійку піну, при цьому зменшуючи кількість введеного желатину.

ЛІТЕРАТУРА

1. Крутлякова В. Г. Заготовки, хранение и переработка дикорастущих ягод. -М: – 1991. – 243с.
2. Свериденко В. Є. Побічне користування лісом. – К., 2002.

Ганна Москалевич,
студентка І курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу
Бердянського державного педагогічного університету
Науковий керівник: **О.А.Ліпанова**, викладач (БЕГК БДПУ)

ЕКОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ

Екологічна безпека продуктів харчування – глобальна проблема, оскільки зачіпає не лише здоров'я людини, але впливає на всю економіку країни. Харчові продукти – наймасовіший вид продукції, яку виробляють і споживають люди. Якість і безпека харчових продуктів – основні чинники,