

Гаджиева А.М.^{1,2}, к.х.н.

*1. доцент кафедры «Технология пищевых производств,
общественного питания и товароведения»*

2. доцент кафедры «Маркетинг и коммерция»

Ахмедова М.Н.²

студент

1 Дагестанский государственный технический университет

2 Дагестанский государственный университет народного хозяйства

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОМАТНОГО ПОРОШКА КАК НАТУРАЛЬНОЙ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ

Аннотация. Статья посвящена исследованию возможности использования томатного порошка в домашней кулинарии и на предприятиях общественного питания при приготовлении широкого ассортимента обеденных блюд. Предлагаемая технология комплексной переработки томатов для получения сухих томатных порошков рекомендуется для внедрения в производство, т.к. одна из самых актуальных проблем наших дней это проблема здорового питания.

Ключевые слова: томатный порошок, ликопин, витамины, сушеные томаты, переработка.

Gadzhiyeva A.M.^{1,2}, c.t.s.

*1.assistant professor of the Department of "Technology of food production,
public catering and commodity science"*

2.assistant professor of the Department of «Marketing and commerce»

Akhmedova M.N.²

student

1 Dagestan State Technical University

2 Dagestan State University of National Economy

USING TOMATO POWDER AS NATURAL FOOD ADDITIVES

Annotation. The article is devoted to the study of the possibility of using tomato powder in home cooking and catering in the preparation of a wide range of lunch dishes. The proposed technology for the complex processing of tomatoes for the production of dry tomato powders is recommended for implementation in production, because One of the most urgent problems of our days is the problem of healthy eating.

Keywords: tomato powder, lycopene, vitamins, dried tomatoes, processing.

К перспективным видам овощного сырья для производства пищевых продуктов относятся выращиваемые в Дагестане томаты, ввиду того, что они являются наиболее распространенными и популярными у населения видами овощного сырья.

Работы по комплексному и рациональному использованию сырья проводятся по следующим направлениям: первое - создание такой технологии переработки сырья, чтобы максимально сократить, а в некоторых случаях практически исключить образование отходов. Это важно потому, что в калькуляции себестоимости наибольшая статья расходов (до 80%) приходится на сырье; второе - организация переработки неизбежно образующихся отходов с получением из них продуктов питания и технических продуктов [1].

Несмотря на большую популярность у населения томатной продукции, сроки ее хранения в натуральном виде весьма ограничены. Однако выращивание и переработка томатов трудоемкий процесс. Рациональней и дешевле использовать томатный порошок. Если от плода томата на протирочной машине отделить семена и кожицу, то получают сок с мякотью, из которого производят томатный порошок.

В высушенном виде плоды могут быть как молотыми, так и дроблеными (кусочками). Однако именно томатный порошок находит самое широкое применение первых и вторых блюдах. Томатный порошок – порошкообразный концентрат свежих томатов, пасты. Представляет собой пищевую добавку, которая используется в кулинарии для придания блюдам характерного запаха и цвета. Преимуществом продукта выступает его способность сохранять все полезные вещества овоща, которые легко восполняют дисбаланс витаминов, минералов в любое время года.

Известно, что помидоры, прошедшие тепловую обработку, гораздо полезнее свежих. Лучше всего использовать томаты, которые обрабатываются на пике сезона созревания недалеко от места сбора. Они краснеют прямо на ветке, а не доходят до нужной кондиции в пути или на складе. Порошковые помидоры – незаменимый продукт на кухне у тех, кто не может выйти в огород, чтобы сорвать там красный плод.

В составе томатного порошка имеются следующие компоненты: витамины (Е, К, А, группы В); минералы (Mg, Se, Cu, Na, K, Ca, Fe, P, Zn, I); органические кислоты; насыщенные жирные кислоты [2].

Компоненты томатного порошка способны: повысить иммунитет; снизить холестерин; улучшить пищеварение; наладить работу кишечника; препятствовать развитию онкозаболеваний; регенерировать кожу; снизить артериальное давление; поддерживать здоровье костной ткани; стабилизировать сахар крови.

Интересно, что привлекательный и аппетитный красный цвет томатного порошка обусловлен содержанием в нем вещества под названием ликопин, который является одним из самых мощных натуральных антиоксидантов, действие которых заключается в нейтрализации негативного действия свободных радикалов. Именно это уникальное вещество также положительно влияет на состояние кожи человека, способствуя восстановлению ее цвета и текстуры.

Помимо этого, в томатном порошке содержится значительное количество витаминов группы В и калия, сочетание которых отличается способностью регулировать уровень холестерина крови и понижать артериальное давление. Витамин К, в свою очередь, считается отличным помощником в поддержании здорового состояния костей человека.

Томатный порошок является не только превосходным ароматизатором, но и натуральным красителем. Кроме способности окрашивать блюдо в насыщенный красный цвет, томатный порошок наделяет его кисловатым привкусом. Обладает выраженным вкусом спелых томатов, прекрасно подходит для использования в кулинарии, соусах, как компонент для смесей специй.

Используют его для приготовления первых блюд (суп, борщ), вторых блюд (тушения, гарниры), соусов, салатов, маринадов, пассировок, пиццы, закусок. Прекрасная комбинация получается с мясом, овощами, зеленью (укроп, петрушка, базилик), сметаной, бобами.

Нередко используют его и в качестве декора готовых блюд. На основе томатного порошка можно изготовить оригинальные пряные смеси. Для этой цели подходят хмели-сунели, черный или кайенский перец, чабрец, итальянские травы.

Многие опытные хозяйки, которые делают заготовки из помидоры на зиму, уже по достоинству оценили этот продукт. Всего несколько ложечек томатного порошка и вот уже борщ или харчо приобретают насыщенный огненный цвет и пикантный ни с чем несравнимый аромат.

Предлагаемая технология комплексной переработки томатов для получения сухих томатных порошков рекомендуется для внедрения в производство, т.к. одна из самых актуальных проблем наших дней это проблема здорового питания. Так как именно питание является источником здорового организма[3].

Сушеные томаты обладают хорошим внешним видом и великолепным вкусом. Их можно применять в домашней кулинарии и на предприятиях общественного питания при приготовлении широкого ассортимента обеденных блюд [4].

В сушёных томатах в высококонцентрированном виде находятся БАВ, определено содержание ликопина, β -каротина, витамина С, полифенолов и флавоноидов. Высокое содержание в мякоти и кожице томатов ликопина позволяет обогащать им другие пищевые продукты.

Использованные источники

1. Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства. – М.: КолосС, 2008.– 616с.
2. Елисеева Л.Г. Оценка потребительских свойств мелкоплодных сортов томатов с целью расширения ассортимента и повышения конкурентоспособности отечественной консервированной продукции / Л.Г. Елисеева, Д.В. Акишин, А.А. Потапова // Товаровед продовольственных товаров. - 2010. - № 11. – С. 29-34.
3. Касьянов, Г. И. Теоретические разработки и практическая реализация способов переработки томатов / Г. И. Касьянов, В. С. Гринченко, Е. А. Мазуренко // Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). – 2014. – № 4. – С. 183–193.
4. Патент РФ № 2500193. МПК А23L 1 / 212. Способ производства пищевого продукта из томатов. Квасенов О. И. Заявка: 2012136338 / 13. Заявлено 27.08.2012. Опубликовано 10.12.2013.