

26. Особливості рецептурного складу фонданів

Олена Дудкіна, Андрій Гавриш, Тетяна Іщенко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Для задоволення зростаючого попиту споживачів продукцією оздоровчого та спеціального призначення, існує потреба створення нових видів кулінарної продукції та розширення існуючого асортименту продукції. Лише за останній рік сегмент вітчизняних та європейських споживачів перевищив 65 % таких, які вважають за потрібне мінімізувати надходження борошна пшеничного з харчових раціонів. Такі дані зумовлюють перспективи вдосконалення переважної більшості груп продукції закладів ресторанного господарства, зокрема гарячих солодких страв.

Матеріали і методи. Існують певні практичні впровадження заміни борошна пшеничного у складі гарячих солодких страв. Найчастіше у ролі замінильника використовується борошно рисове. Проте ряд недоліків рисового борошна в технологічному аспекті може погіршувати якість або окремі показники готової страви. В ході досліджень та відпрацюванні технології приготування фонданів, які за класичною рецептурою складаються з чорного шоколаду, вершкового масла, пшеничного борошна, яєць, цукру білого, було оптимізовано рецептурний склад даної групи виробів з урахуванням вищевикладених уподобань та концептуальних засад. В якості альтернативної сировини борошну пшеничному була обрана суміш модифікованого крохмалю тапіоки, кукурудзяного та картопляного крохмалів (PRECISA® Bake GF), яка дозволяє отримувати фондани заданих структурно-механічних показників при сумісному використанні ефіру лимонної кислоти. В якості сахаровміщуючого інгредієнта було використано молоко цільне згущене. За аналогією до рецептурного складу традиційних фонданів в якості пластифікатора структури замінено масло вершкове на какао-масло (ДСТУ 5004:2008). Для поліпшення смакових властивостей, підвищення харчової цінності фондану спеціального призначення, який розрахований на дітей та підлітків, підібрано порошки з цедри цитрусових (ГОСТ6829-89).

Результати. Проведеними експериментальними відпрацюваннями та дослідженнями було встановлене таке співвідношення компонентів: модифікований крохмаль PRECISA® Bake GF (28-30%), какао-масло (13-15%), молоко цільне згущене (48-50%), порошок з цедри цитрусових (3-5%), ефір лимонної кислоти (0,2-1,0%).

Висновки. За результатами розробки нової рецептури фонданів було визначено раціональне співвідношення обраних інгредієнтів рецептурного складу. Для поліпшення споживних властивостей фонданів спеціального призначення було підібрано ефір лимонної кислоти.

Література.

1. Дудкіна, О. О. Обґрунтування рецептурного складу фонданів спеціального призначення / О. О. Дудкіна, С. О. Губенко, А. В. Гавриш, А. В. Неміріч // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць / Харківський державний університет харчування та торгівлі. - Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015. - Вип. 1 (21). - С. 331-343.

2. Ingredients-insight [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «<http://www.ingredients-insight.com/contractors/carbohydrates-starches-and-wheat-glutens/ingredion/>».

3. Danisco [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «<http://www.danisco.com/product-range/emulsifiers/grindstedr-sslcsl/>».

