

Можливість використання айви в технології самбуків

Вадим Поліщук, Олена Павлюченко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Завершенням будь-якої трапези, сніданку, обіду чи вечері є солодкі страви. Вагоме місце серед яких, завдяки високим смаковим властивостям, ніжній, повітряній консистенції та привабливому зовнішньому вигляду займають жельовані солодкі страви, зокрема, самбуки. Актуальним постає питання розширення асортименту, пошук нових рецептурних компонентів та режимів обробки, з метою задоволення не лише смакових вподобання споживачів, а й зростаючого попиту на продукцію функціонального призначення для закладів ресторанного господарства.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження обрано технологію солодких страв. Предметом дослідження - композиції самбуків, до складу яких входять плоди айви. Досліджували вплив внесення айви на перебіг технологічного процесу та якісні показники готової продукції.

Результати. Проведений огляд літературних джерел, аналіз хімічного складу, функціональних, смакових властивостей, доступності та невисокої вартості вказують на можливість використання плодів айви в технології самбуків. Плоди айви - цінний продукт дієтичного харчування. Вони містять 5...19 % цукрів, 0,2...2,9% кислот (в перерахунку на яблучну кислоту), 0,2...2,9 % пектинових речовин, до 1,8% дубильних речовин, 3...50 мг/100 г аскорбінової кислоти. В порівнянні з яблуками та грушами, айва має більший вміст пектинових речовинами, органічних кислот, аскорбінової кислоти та Р-активних з'єднань. Серед цукрів переважають фруктоза (2,9...6,2 %) і глюкоза (2,6...6,7%), досить мало в плодах айви сахарози (0,1...1,5 %). М'якоть айви, порівняно з яблуками, більш ароматна, менш соковита, тверда, за рахунок структури клітин, має терпкий, в'язучий, солодкуватий смак. Для визначення оптимального рецептурного складу самбуків створювали композиції з наступним співвідношенням фруктових компонентів, яблуко:айва, % : 100:0, 70:30, 50:50 та 0:100. З урахуванням особливостей технології самбуків, найбільш прийнятний спосіб теплової обробки рецептурних компонентів визначали шляхом порівняння властивостей вихідної сировини та модельних композицій за різних умов виробництва. В ході проведених досліджень встановлено, що внесення плодів айви сприяє покращенню піноутворюючих характеристик та зменшує тривалість приготування, за рахунок більш швидкого застигання готової страви. Проте, збільшення її дозування, понад 50 % призводить до неоднорідності композиції, зниження дисперсності та погіршення органолептичних показників. Також, рецептурну суміш доцільно не запікати, а припускати в невеликій кількості рідини. Це дозволяє отримати солодку страву, яка за всіма органолептичними показниками відповідає вимогам нормативної документації.

Висновки. За рахунок значного вмісту в айві пектину, дозування її в кількості 50%, дозволяє покращити піноутворюючу здатність, стійкість та зменшити тривалість приготування готової страви. Отриманий самбук має високі органолептичні показники, є низькокалорійним десертом, з підвищеним вмістом різних біологічно активних речовин (поліфенолів, вітамінів, пектинових і мінеральних речовин) та може бути рекомендований споживачам різного віку як в дієтичному, так і в повсякденному харчуванні.