

49. ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИНОГРАДНИХ ВИЧАВОК В ТЕХНОЛОГІЇ ПОМАДНО-КРЕМОВИХ ЦУКЕРОК

Т.В. Каліновська, В.І. Оболкіна, С.Г. Кияниця

Національний університет харчових технологій

Помадні цукерки є найбільш цукроємною групою кондитерських виробів, що займає понад 50% від загального обсягу виробництва цукерок, завдяки високому попиту у населення.

Основним компонентом вуглеводного комплексу помадних цукерок є цукор, що виконує роль структуроутворювача, забезпечує виробам відповідні органолептичні властивості. Однією з найважливіших задач при виробництві помадних цукерок є зниження вмісту цукристості, що досягається шляхом зміни вуглеводного складу рецептурної суміші або внесення вологовтримуючих добавок до рецептури помадних цукерок.

Однак, традиційний спосіб виробництва помади трудомісткий та енергоємний. Більш перспективним способом виробництва помадних мас є

одностадійний або «холодний» спосіб виробництва, який дозволяє скоротити виробничий цикл та енергетичні витрати, а також отримати вироби з певними, заздалегідь заданими фізико-хімічними властивостями.

Помадно-кремові цукерки відрізняються від помадних меншою густиною та підвищеною пластичністю.

Нові технології, засновані на застосуванні фізіологічно функціональних інгредієнтів природного походження, дозволяють заповнити дефіцит незамінних харчових речовин і розширити асортимент продуктів функціонального призначення.

Однією із сировини яка багата на вітаміни та біологічно активні речовини є виноград. Існує ряд досліджень про те, що вторинні продукти переробки винограду за своїм хімічним складом є цінною сировиною. Проблема цілеспрямованого використання відходів переробки фруктово-ягідної сировини продовжує залишатися актуальним завданням у виробництві харчування функціонального призначення. У зв'язку з цим перспективною сировиною є відходи виноробства.

Хімічний склад виноградної ягоди дуже складний і представлений різними групами органічних та неорганічних речовин. Шкірочка винограду багата харчовими волокнами, лігніном пектиновими речовинами, фенольними речовинами, вітамінами, мінеральними речовинами, що дає підставу вважати її джерелом біологічно-активних речовин.

В Національному університеті харчових технологій під керівництвом доцента Крапивницької І.О. розроблено нові пектиновмісні продукти на основі вторинної рослинної сировини: виноградних вичавок з отриманням дрібнодисперсного порошку, пюре та виноградної підварки з підвищеним вмістом пектину, за рахунок часткової деструкції протопектину, який міститься в клітинних оболонках і міжклітинних стінках виноградної ягоди.

Особливістю їх отримання є проведення процесу гідролітичного розщеплення протопектину рослинної тканини з метою збагачення водорозчинним пектином.

Низькі температурні режими, помірний механічний вплив, наявність пектинових речовин, здатних запобігти окисленню біологічно активних добавок при виробництві помадно-кремових цукеркових мас «холодним» способом, дозволяють максимально зберегти корисні властивості внесених нутрієнтів.

Тому удосконалення технології помадно-кремових цукерок за рахунок раціонального використання традиційних та нетрадиційних видів сировини з певними функціональними властивостями, використання нових технологічних рішень, оптимізація технологічних параметрів на всіх стадіях технологічного процесу є проблемою актуальною та своєчасною.

ЛІТЕРАТУРА

1. Зубченко А.В. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий /А.В. Зубченко.– Воронеж: Воронеж. гос. технол. акад., 2001. – 389 с.