

8. Вивчення впливу рослинних інгредієнтів на якість оздоблювального напівфабрикату

Оксана Галецька, Марія Дуля, Оксана Вашека, Олександра Нєміріч
Національний університет харчових технологій

Вступ. Харчовий раціон сучасної людини є нераціональним та незбалансованим. Тому державна політика спрямована на покращення структури харчування населення України. У сучасних умовах кондитерська галузь та заклади ресторанного господарства набувають розвитку і стабільності. Важливим шляхом виробництва кондитерської продукції оздоровчого призначення є збагачення рецептурного складу рослинними мікронутрієнтами. Елементом поліпшення харчової та біологічної цінності борошняних кондитерських виробів є внесення біогенного комплексу рослинної сировини до рецептурного складу поширених оздоблювальних напівфабрикатів, зокрема кремів вершкових. Тому метою даної роботи є вивчення впливу арахісової пасти та порошку із банану на якість кремів на основі вершкового масла.

Матеріали і методи. Для отримання високоякісного оздоблювального напівфабрикату із привабливими споживчими властивостями і фізико-хімічними показниками якості як збагачувачі обрано подрібнений до пастоподібного стану арахіс та порошок із банану з масовою часткою вологи $6 \pm 0,5$ % відповідно до діючої нормативної документації.

Результати. Із урахуванням фізіологічної дії компонентів арахісу на організм людини та за власними експериментальними дослідженнями встановлено, що раціональна кількість арахісової пасти у рецептурі крему вершкового знаходиться у межах 20...22 %, порошку з бананів – 14...16 %. За результатами органолептичних досліджень встановлено, що отриманий оздоблювальний напівфабрикат відрізнявся високими смаковими властивостями: однорідною, гомогенною консистенцією, приємним, кремовим кольором, вершковим смаком та приємним відчутним присмаком і запахом арахісу та банану. Аналізуючи результати експериментальних даних, визначено, що внесення обраних добавок сприяє отриманню продукту із високою збитістю та покращеною здатністю структури утримувати сталу форму при дії підвищених температур. Під час зберігання вказані властивості оздоблювального

напівфабрикату посилюються, що підтверджується більш глибокими дослідженнями стану водної та жирової фаз продукту.

Висновки. На підставі проведених досліджень показано позитивний вплив обраних раціональних масових часток рослинних інгредієнтів на органолептичні та фізико-хімічні показники якості збагаченого вершкового крему.