

18. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАРШМЕЛОУ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЛЮДОВО-ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

І.О. Коваленко

Н.П. Бондар

Л.О. Шаран

Національний університет харчових технологій

Виробництво харчової продукції функціонального призначення, розробленої за інноваційними технологіями, стає стратегічним напрямком розвитку ресторанного господарства. Аналізуючи асортиментну політику закладів ресторанного господарства (ЗРГ), можна констатувати, що асортимент десертів типу мармелад, маршмелу, зефір, пастила та інших виробів власного виробництва обмежений, а обсяги їх виробництва та реалізації не задовольняють попит. Висока калорійність продукції, наявність цукру при відсутності рослинних продуктів, роблять пастильні кондитерські вироби не бажаними в харчуванні сучасної людини, яка віддає перевагу харчовим продуктам оздоровчого та профілактичного призначення.

Останнім часом захворюваність серед населення цукровим діабетом набуває значних масштабів. Чисельність таких людей щорік збільшується на 5-7%, лише в Україні вони складають більше 2% населення. Хворим цією недугою протипоказана цукроза, яка є традиційним носієм солодкого смаку. Асортимент діабетичних кондитерських виробів, які виробляють в Україні, дуже обмежений і потребує перебудови покращення органолептичних властивостей, підвищення харчової та біологічної цінності.

Піноподібні кондитерські вироби типу пастила, зефір є виключно нашими вітчизняними продуктами, рецептури яких були розроблені ще в СРСР і увійшли до збірників уніфікованих рецептур. Широкий асортимент піноподібних і драгледодібних кондитерських виробів постійно поповнюється новими цікавими розробками. Вперше в Україні розроблена та запатентована рецептура маршмелу

доцентом НУХТ Яценком В.М. Ним запропонована нова оригінальна технологія маси маршмелоу, яка передбачає використання таких інгредієнтів як цукрова пудра, желатин і патока.

Як було зазначено вище, кондитерські вироби цієї групи перенасичені легкозасвоюваними вуглеводами та практично не містять корисних і життєво необхідних біологічно-активних речовин, а наявність цукру в рецептурі унеможлиблює їх вживання людьми, що хворіють на цукровий діабет.

У зв'язку з цим, на кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу була відпрацьована технологія маршмелоу, в рецептурі якого всю кількість цукру було замінено цукрозамінником фруктозою, а також додатково введено порошок топінамбура та фруктові соки.

Порошок топінамбуру має імунностимулюючі, цукрознижувальні, радіопротекторні, антимутагенні, детоксикаційні властивості. Регулярне вживання порошку топінамбуру нормалізує рівень цукру крові, відновлює мікрофлору кишечника, нормалізує рівень холестерину, виводить з організму токсини та радіонукліди, покращує обмін речовин, підвищує імунітет і стимулює регенерацію. Порошок топінамбуру містить: полісахаридів інулінової природи – 72-77%, білків – 7-7,2%, клітковини – 10%, пектинові речовини, енергетична цінність 100г топінамбура в середньому становить 74 ккал.

Фруктові соки багаті на пектинові речовини, клітковину, вітаміни, мінеральні речовини та інші біологічно активні речовини, що дасть змогу підвищити вміст поживних речовин у готових виробах.

Досліджували вплив різної кількості порошку топінамбуру та соків на перебіг технологічного процесу, зміну структурно-механічних властивостей, фізико-хімічних та органолептичних показників якості напівфабрикатів та готової продукції.

Розроблена технологія інноваційного пастильного виробу відповідає вимогам сучасного погляду на харчування, тобто містить у своєму складі натуральні компоненти, відрізняється високими споживчими властивостями та харчовою

цінністю, завдяки цьому його можна характеризувати як продукт оздоровчо-профілактичного призначення.

Розроблена технологія завдяки доступності рецептурних компонентів і нескладному процесу приготування дозволяє здійснювати виробництво маршмелоу в спеціалізованих цехах і закладах ресторанного господарства.