

65. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ В ТЕХНОЛОГІ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Нєміріч О.В., Петруша О.О., Філшенко В.В.

Національний університет харчових технологій

Збільшення зацікавленості населення продуктами оздоровчого харчування свідчить про необхідність і актуальність розширення розробки оригінальних рецептур і впровадження прогресивних технологій. Збільшення обсягу виробництва і споживання бісквітних виробів за останні роки свідчить про те, що ця група виробів володіє все більшою популярністю і займає важливе місце в структурі харчування населення України. Ця тенденція дає можливість розглядати їх як перспективний носій для збагачення раціону харчування людини дефіцитними харчовими речовинами, створювати на їх основі вироби з традиційними споживчими характеристиками і які мають відповідати сучасним положенням науки про оздоровче харчування.

Бісквіт - це кондитерське тісто, виготовлене з борошна, цукру та яєць. Бісквітний напівфабрикат є як основною, так і додатковою частиною багатьох борошняних кондитерських виробів. Основа якісного бісквіту - це високоякісна сировина, професійне використання якої у технологічному циклі дозволяє одержати продукт з високими показниками якості та споживчими характеристиками.

На даний час на ринку сировини для виробництва бісквітних виробів пропонуються різноманітні сухі суміші. Суміші для бісквітів - це сухі порошкоподібні суміші, які складаються з традиційних компонентів бісквіту та інших обґрунтованих з технологічної точки зору інгредієнтів [1-3].

Використання сухих сумішей у виробництві бісквітів дозволяє максимально спростити та скоротити технологію при одночасному поліпшенні органолептичних та підвищенні фізико-хімічних показників якості готових виробів. Бісквітне тісто являє собою термодинамічно-нестійку харчову систему

— полідисперсоїд і важливе технологічне значення при його виробництві має структуроутворювач.

Перспективним видом сировини є овочеві порошки, що отримані способом змішаного теплопідведення і виявляють як відновлювальні, так і емульгуючі властивості.

Метою даної роботи було вивчення можливості використання порошків кабачків та капусти у якості додаткової сировини до бісквітного тіста. В ході досліджень встановлено, що раціональними дозуваннями порошку з капусти є 5 та 10% до маси борошна, кабачків - 10 та 15% до маси борошна. Упікання та усихання напівфабрикату зменшується на 2 та 1,5% відповідно.

Показано, що завдяки використанню овочевих порошків покращується структура тіста, готового напівфабрикату, підвищується харчова. Дана робота є актуальною, тому що кабачки та капуста використовуються у дієтичному та лікувально-профілактичному харчуванні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Бандуренко Г. М., Левківська Т, М. Розробка технології каротиновмісних порошків та шляхи їх використання. Науково-технічні розробки та інноваційні технології. - 4-те вид., доп. - К.: НУХТ, 2011. - 167.

2. Яценко В., Кобилінська О. Сухі суміші для кексів і бісквітів. Перспективи використання // Хлібопекарська і кондитерська промисловість. — 2007. - №5. - С. 14-15.

3. Бисквит повышенной пищевой ценности / Т. Н. Тертычная // Изв. вузов. Пищ. технол. - 2006. - №5, С. 24-27.