

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Croquanter-техніка як сучасний метод молекулярної гастрономії

Ю.О. Пшенічнікова, О.В. Арпуль

Національний університет харчових технологій

В умовах високої конкурентної боротьби на ринку надання послуг харчування все більше закладів ресторанного господарства використовують нові розробки в харчовій технології задля залучення споживачів. Головним чином, широкого визнання набула молекулярна гастрономія, актуальність якої є безперечною, адже це сучасний стиль приготування страв, який передбачає використання різноманітних новітніх прийомів, серед яких і *Croquanter*-техніка – метод молекулярної гастрономії, що передбачає отримання хрустких листків (чіпсів), інгредієнтами яких є фрукти, овочі та йогурт [1].

Для отримання нового каротиновмісного продукту функціонального призначення з рослинної сировини використовували гарбуз. Суть методу отримання хрустких листків полягає у використанні низькотемпературного сушіння ($t=68^{\circ}\text{C}$), за якого зберігається природній смак та аромат основного інгредієнту, а зневоднення здійснюють до отримання хрусткої текстури продукту. В основі *Croquanter*-техніки лежить процес дегідратації, який забезпечує м'яке зневоднення речовин, дозволяє отримувати сухий харчовий продукт без втрати структурної цілісності й біологічної активності [2].

У процесі виготовлення хрустких листків із гарбуза в якості структуроутворювачів при сушінні з метою отримання необхідних реологічних властивостей продукту використовували ізомальт та мальтодекстрин DE 18–20, що змінюють ступінь в'язкості продукту, згущують та гальмують процес природної зміни кольору, формують структурну однорідність, знижують водопоглинальну здатність гігроскопічних компонентів суміші.

Хрустким листкам можна надавати різноманітну форму, згинаючи їх руками одразу після сушіння, оскільки текстура харчового продукту м'яка, і до кінцевої стадії охолодження стає хрусткою. Перевагою методу є те, що зневоднений харчовий продукт має тривалий термін зберігання за використання вакуумного пакування, а при зволоженні – відновлюються його первинні властивості.

Запропоновану *Croquanter*-техніку виготовлення хрустких листків із гарбуза доцільно застосовувати у закладах ресторанного господарства з метою урізноманітнення асортименту, зокрема холодних страв і закусок, та задля кардинального перегляду уявлення про їх оформлення.

Література

1. Antoniewicz, H. Verwegen kochen – Molekulare Techniken und Texturen / H. Antoniewicz, K. Dahlbeck. – Dresden: Matthaes, 2008. – 240 p.
2. Colman, A. Reinventing Food. Ferran Adria: The Man Who Changed the Way We Eat / A. Colman. – London: Phaidon Press Limited, 2012. – 351 p.