

ГАРЯЧІ СОЛОДКІ СТРАВИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Олена Дудкіна, Андрій Гавриш, Олександра Неміріч

Національний університет харчових технологій

Вступ. Сьогодення диктує нагальне питання з можливості поєднання якісного оздоровчого харчування в умовах реалій закладів ресторанного господарства, у яких відсутній широкий асортимент страв, систем спеціального призначення (для людей, які потребують особливого раціону харчування). Як відомо, широким попитом в закладах ресторанного господарства користується така група кулінарної продукції як солодкі страви. Проте більшість з них за своїм компонентним складом обмежені для хворих на целіакію, ожиріння та цукровий діабет. Колективом науковців НУХТ розроблено гарячу солодку страву спеціального призначення – фондан. В якості альтернативного компоненту пшеничному борошну в рецептурі нового продукту обґрунтовано та підібрано рисове борошно та модифікований крохмаль PRECISA® Bake GF. За результатами попередніх досліджень використання крохмалю даної модифікації отримано кулінарну продукцію з поліпшеними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості.

Метою роботи було дослідження впливу рецептурного складу на органолептичні та фізико-хімічні показники якості готової продукції.

Матеріали і методи. В роботі використані як стандартні, так і оригінальні методи дослідження, результати яких були опрацьовані загальноприйнятими статистичними методами обробки даних.

Результати. Шляхом багатократних комплексних відпрацювань рецептурних композицій, параметрів і режимів технологічного процесу отримано асортимент гарячих солодких страв спеціального призначення – фонданів, рецептурний склад яких представлено в табл. 1.

Таблиця 1

Рецептурний склад фонданів спеціального призначення

Найменування рецептурного інгредієнта	Раціональне співвідношення, %
Модифікований крохмаль PRECISA® Bake GF	22,5-23,0
Яйця курячі	18,0-19,0
Какао-масло	11,0-12,0
Цукор білий	6,0-7,0
Молоко цільне згущене	38,0-40,0
Порошки з цедри цитрусових	2,0-3,5
Ефір лимонної кислоти Е 472 с	0,2-1,0

Результати досліджень впливу обраних інгредієнтів на органолептичні і фізико-хімічні показники якості фонданів представлені в табл. 2 та 3 відповідно.

Таблиця 2

Вплив обраних інгредієнтів на органолептичні показники якості фонданів спеціального призначення

Показник	Контроль	Характеристика
Форма	Правильна, що відповідає формі, встановленій за рецептурою	Правильна, що відповідає формі, встановленій за рецептурою
Поверхня	Рівна, без розломів, що свідчить про правильний вибір температури, при якій випікали фондан; не підгоріла.	Рівна, без розломів, що свідчить про правильний вибір температури, при якій випікали фондан; не підгоріла.
Колір	Від світло-коричневого до коричневого	Від жовтогарячого до світло-коричневого
Консистенція	Всередині рідкий, однорідний, без грудочок борошна, але крупинчаста	Всередині рідкий, однорідний, без грудочок борошна
Смак і запах	Смак шоколаду, запах шоколаду та вершкового масла	Смак згущеного молока, запах згущеного молока та какао масла

Як видно з табл. 2, рецептура страви дозволяє покращити або видозмінювати органолептичні показники якості гарячої солодкої страви, такі як смак, запах, колір, консистенція, та відповідає вимогам щодо зовнішнього вигляду (форма, поверхня).

Таблиця 3

Вплив обраних інгредієнтів на фізико-хімічні показники якості фонданів спеціального призначення

Показник	Контроль	Фондан спеціального призначення
Масова частка вологи, %	11,0	18,0
Пористість щільної частини фондану, %	50	60
В'язкість тіста, Па·с	800	850
Лужність, град.	2,5	2,5
Масова частка жиру, %	26,90	27,74

З огляду на результати табл. 3, можна зробити висновки, що додавання та використання інгредієнтів при виготовленні фондану, а саме – заміна борошна рисового на модифікований крохмаль та додавання ефіру лимонної кислоти значно покращує фізико-хімічні показники якості, особливо пористість щільної частини фондану та в'язкість рідкої частини тіста.

Висновок. Таким чином показано позитивний вплив рецептурного складу на органолептичні та фізико-хімічні показники якості готової продукції, за результатами якого встановлено поліпшення зазначених характеристик.

Література

1. Дудкіна, О. О. Обґрунтування рецептурного складу фонданів спеціального призначення / О. О. Дудкіна, С. О. Губенко, А. В. Гавриш, А. В. Неміріч // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць / ХУДУХТ. – Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015. - Вип. 1 (21). - С. 331-343.

2. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «<http://uapatents.com/5-111038-fondan-specialnogo-priznachennya.html>».