

3. Використання овочевих та ягідних порошоків у рецептурі цукрових кондитерських виробів

Артем Ушаповський, Надія Івчук

Національний університет харчових технологій

Вступ. Цукрові кондитерські вироби є улюбленими ласощами українців і бажаними гостинцями для малечі. Їхній солодкий смак до вподоби і дорослим, і малим. На жаль, такі продукти мають високий вміст простих, легкозасвоюваних цукрів і низький вміст інших біологічно активних речовин. Тому внесення до рецептури цукеркової помадної маси порошоків із ягід та овочів сприяло б покращанню їхніх споживчих властивостей.

Матеріали і методи. Приготування помадних цукерок проводили за традиційною рецептурою, використовуючи цукровий сироп, патоку, білково-вуглеводний компонент, масло вершкове [1]. В якості збагачувача використовували композицію з порошоків ягід бузини та чорної смородини (бузиново-чорносмородинова) і композицію з порошоків гарбуза та моркви (гарбузово-морквяна). Оцінку якості сировини та готової продукції проводили за стандартними методами досліджень – хімічними, спектроскопічними, фізико-хімічними і органолептичними.

Результати. Метою досліджень було встановити оптимальну кількість порошоків із ягід та овочів у рецептурі цукеркової помадної маси. Для досліджень використовували бузиново-чорносмородинову композицію, в якій співвідношення між порошками з ягід бузини та чорної смородини складало 1 : 1. Аналогічне співвідношення було і між компонентами в овочевій композиції.

У результаті досліджень було встановлено, що кількість ягідної композиції у рецептурі помадної маси складає 5...7 %, а овочевої – 5...9 %. Отримані зразки мали однорідну, ніжну, пластичну консистенцію. Дослідні зразки мали приємний смак і аромат, які зумовлювали внесені до рецептури бузиново-чорносмородинова та гарбузово-морквяна композиції. Завдяки наявності у складі ягідних і овочевих композицій природних барвних речовин, помадні маси мали приємний колір і не потребували додаткового внесення синтетичних ароматизаторів та барвників.

Встановлено, що внесення до помадної маси овочевих та ягідних порошоків не впливає на вміст вологи в кінцевому продукті. Так масова частка вологи у дослідних зразках складала 88,5 %. Додавання даної сировини не позначилось на формуванні кристалів, про що засвідчили дослідження з допомогою мікроскопу. Вміст редуруючих речовин у дослідних зразках зменшився порівняно з контролем.

Помадна маса, виготовлена за новою рецептурою, відрізнялась більшою стійкістю під час зберігання в традиційно прийнятому пакуванні.

Висновки. Включення до рецептури помадної маси бузиново-чорносмородинової та гарбузово-морквяної композицій сприяє збалансованості хімічного складу цукеркової помадної маси, зниженню її енергетичної цінності, дозволяє підвищити вміст вітамінів, мінеральних речовин та антиоксидантів у готовому продукті.

Розроблені композиції з овочевих та ягідних порошоків дозволяють не тільки покращити хімічний склад цукерок, а й розширити їхній асортимент.

Література

1. Патент № 49515 А Україна, МПК А 23 G3/00 "Спосіб виробництва помадних цукерок" / Юргачова К.Г., Толстих В.Ю., Заявка № 2001128753, Заявл. 18.12.2001, Опубл. 16.09.2002, Бюл.№ 9.