

14. РЕЦЕПТУРНИЙ СКЛАД ФОНДАНІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

О.О. Блощинська, аспірант

І.М. Тернавська, студент магістратури

А.В. Гавриш, к.т.н., доцент

О.В. Нєміріч, к.т.н., доцент

Т.І. Іщенко, к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій

Якісне харчування населення на сьогоднішній день являється одним із головних факторів збереження здоров'я людей. Правильне та раціональне харчування покращує загальний стан людини, забезпечує нормальну життєдіяльність організму, високий рівень працездатності, підвищує стійкість організму до несприятливих факторів навколишнього середовища. Тому дуже важливо збагачувати повсякденний раціон людини стравами, які містять білки, жири, вуглеводи, мікро- та мікроелементи, вітаміни.

Як відомо, значне задоволення від їжі нам приносить така група страв як солодкі страви. Саме тому вони користуються широким попитом в закладах ресторанного господарства. Завдяки своїм органолептичним показникам якості та вишуканій подачі попит на них дуже високий, як серед дорослих, так і дітей. Багато закладів для того щоб привернути увагу споживачів вводять в меню різноманітні фірмові солодкі страви та роблять неабиякий акцент на їх подачі. Але при цьому, на жаль, забувають про функціонально-технологічні властивості сировини, фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час обробки та зберігання, про економічну ефективність технологічного процесу та якість готових страв.

З огляду на цей факт з'являється необхідність удосконалення наукових досліджень, спрямованих на створення тих самих популярних солодких страв, але які вже будуть відповідати вимогам, що диктує сьогодення: містити натуральні інгредієнти, інгредієнти які будуть додатково збагачувати страву поживними речовинами, а також інгредієнти які дозволять вживати страву спеціальним групам населення, які мають певні проблеми з нормальним харчуванням здорової людини.

Широкого попиту в закладах ресторанного господарства набула така гаряча солодка страв як шоколадний фондан – це шоколадний десерт з ніжною рідкою начинкою всередині та хрусткою «бісквітною» поверхнею зовні та неповторним ефектом подачі. Рецептний склад класичного фондану складається з наступних інгредієнтів: чорний шоколад (28...30 %); вершкове масло (13...14 %); борошно пшеничне (20 %); яйця курячі (22...25 %); цукор білий (13...14 %).

Але незважаючи на свій попит, класична рецептура обмежує його доступність для різних груп населення. Наприклад, наявність пшеничного борошна обмежує вживання фондану людей хворих на целіакію та людей похилого віку, цукор протипоказаний для людей які хворіють діабетом та ожирінням, а чорний шоколад являється небажаним інгредієнтом в раціоні гіпертоніків, дітей до 10 років і викликає напругу для підшлункової залози.

З огляду вищевказаного, в результаті багатократних відпрацювань з метою поліпшення та удосконалення технологічного процесу виробництва була розроблена рецептура фонданів спеціального призначення, яка включає: борошно рисове або крохмаль модифікований (22...24 %); молоко цільне згущене (38...39 %); какао-масло (11...12 %); яйця курячі (17...18 %); цукор білий (6...8 %); порошок з цедри цитрусових (2...3 %).

В даній рецептурі борошно рисове виступає як субститут основного структуроутворювача борошна пшеничного, при цьому робить доступним продукт для групи людей, які не засвоюють білок глютен. За біологічною цінністю білка (7-10 %) рисове борошно займає перше місце серед інших видів злакового борошна. Воно є прекрасним згущувачем, володіє високою здатністю до набрякання, є джерелом широкого спектру природних мікроелементів, вітамінів та мінеральних речовин, таких як: натрій, калій, цинк, магній, фосфор; містить вітаміни. В рисовому борошні присутній кремній, що сприяє обмінним процесам.

В свою чергу, крохмаль модифікований PRECISA® Bake GF забезпечить асортимент безглютенних фонданів спеціального призначення та дозволить уникнути зернистої структури страви, характерної для продукції, що виготовляється з борошна рисового, а також гарантує приємний рівномірний колір.

Як цукровмісний інгредієнт було обрано молоко незбиране згущене, яке за своїм складом багате на мінеральні речовини (натрій, калій, кальцій, фосфор), повноцінні білки, жири, вуглеводи і вітаміни (А, В, С, D, Е, РР). Також перевагами використання згущеного молока виступає його консистенція, яка дає можливість використовувати його як наповнювач, який забезпечить йому розтікання при споживанні.

В якості пластифікатора структури до нової рецептури було обрано какао-масло замість вершкового масла. Какао-масло являється цінною сировиною. Воно містить вітаміни (групи В, бета-каротин, А, РР, Е), мінерали (марганець, фтор, молібден, залізо, цинк, мідь, фосфор, калій, магній, кальцій), також містить такі важливі амінокислоти як олеїнова, стеаринова та лінолева, які на сьогоднішній день являються дефіцитними в повсякденному раціоні людей.

Для підвищення харчової цінності фондану спеціального призначення та для підвищення смакових та ароматичних показників було взято порошки з цедри цитрусових. Вони містять пектинові речовини, флавоноїди, ефірну олію, β-каротин, мінеральні речовини. Цедра грейпфрута надає фонданам сильного, яскраво вираженого, приємного аромату і характеризується антиоксидантною активністю.

Для поліпшення структури фонданів в рецептуру було введено поверхнево-активну речовину (ПАР), ефір лимонної кислоти моно-, дигліцерин «GRINDSTED®CITREMSP 70». Використання ПАР зменшує взаємну напругу між жировою та водною фазами, стабілізує рідку емульсію, уникає прилипання до поверхні форми та запобігає трісканню виробів в процесі випікання.

Література.

1. Патент на винахід ґ 105109. Шоколадний фондан / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, Х. В. Кулікова; заявник – Національний університет харчових технологій. – ґ а201301767; заяв. 3.02.2013; опубл. 10.04.2014; Бюл. ґ 7.
2. Патент на корисну модель ґ 82998UA. Склад шоколадного фондану / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, Х. В. Кулікова. – ґ u201301760; заяв. 13.02.2013; опубл. 27.08.2013; Бюл. ґ 16/2013. – 5 с.
3. 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 / ХДУХ. - Харків : ХДУХТ, 2015. - Вип. 1 (21). - С. 331-343.
4. Використання поверхнево активних речовин в гарячих солодких стравах / О. О. Дудкіна, А. В. Гавриш, О. В. Неміріч, С. О. Губенко // Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 25-27 березня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015. – С. 88-89.