

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПЮРЕ САДОВОЇ ГОРОБИНИ НА ЯКІСТЬ ВЕРШКОВОГО КРЕМУ

Польовик В.В., асистент Дубина В.П., магістрант

Корецька І.Л., к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ),
м. Київ

Актуальним питанням сьогодення є збільшення нутрієнтного складу та зниження калорійності у вершкових кремах, особливо вивчення технологічних показників при використанні пюре рослинної сировини для оздоблювальних напівфабрикатів в закладах ресторанного господарства.

Метою наших досліджень було визначення можливості використання пюре садової горобини при виробництві вершкових кремів. Предметом дослідження обрано десертний напівфабрикат-вершковий крем, який збагачували пюре садової горобини в різних концентраціях та визначали оптимальну технологічну доцільність використання рослинної сировини, враховуючи технологічні особливості приготування крему. Органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники готового виробу визначали загальноприйнятими методами. Готували модельні зразки десертів, проводили дегустаційну оцінку та розраховували комплексний показник якості.

Модельні зразки готували за контрольною рецептурою (№30, Збірника рецептур кондитерських виробів та напівфабрикатів) з додаванням різної кількості горобинового пюре. Отримані значення обраховували та складали у діаграми.

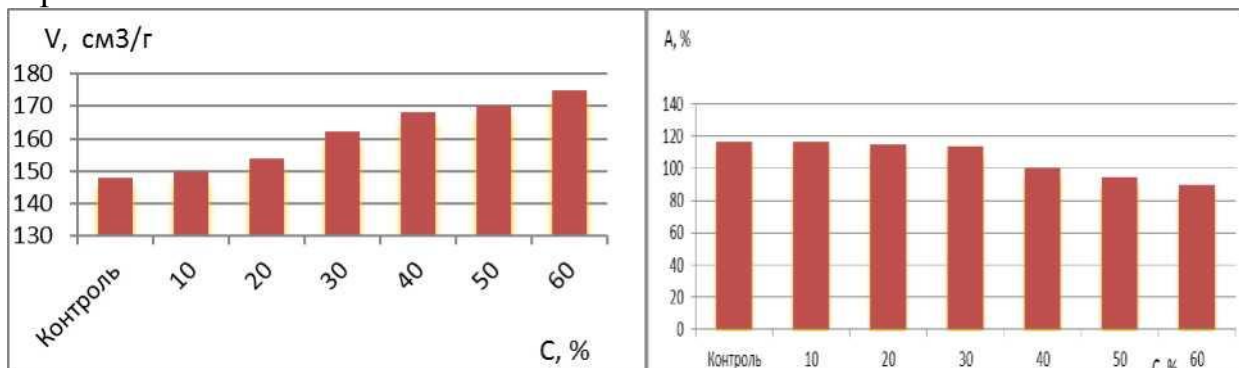
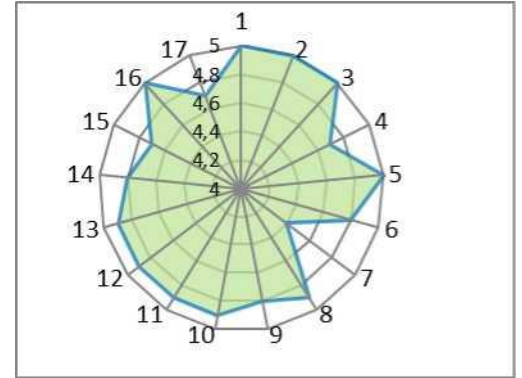
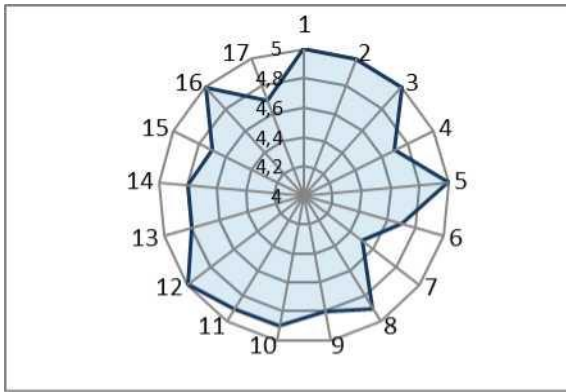


Рисунок 1 - Зміна питомого об'єму та залежність вмісту кількості повітря в вершкових кремах залежно від концентрації пюре горобини.

Як свідчать дані рис.1, зі збільшенням концентрації горобини збільшується питомий об'єм, при цьому значення контрольного зразку становить $148\text{ см}^3/\text{г}$., При внесенні (60% пюре), питомий об'єм цього зразку становить $175\text{ см}^3/\text{г}$. При концентрації 20% та 30% питомий об'єм змінюється- $154\text{ см}^3/\text{г}$ та $162\text{ см}^3/\text{г}$ відповідно.

Одним з важливих показників якості крему є здатність утримувати повітряну фазу. Саме цю здатність і перевіряли, досліджуючи вміст повітря

в кремах, залежно від зміни концентрації горобинового пюре. Аналіз даних досліджень дав можливість зробити висновок про те, що концентрація пюре горобини у кількості 10%, 20%, та 30% суттєво не впливає на вміст повітряної фази, в готових виробих, в порівнянні з контролем (117%) і складає, відповідно 117%, 115% та 114% до вищевказаних концентрацій. При концентрації 40% і вище вміст повітряної фази знижується, що показує погіршення об'ємності



виробу в порівнянні з контролем.

«Крем вершковий
горобиний» (дослідний зразок)

«Крем вершковий»
(контрольний зразок)

Рисунок 2 - Профілограми органолептичних показників якості крему: 1 - зовнішній вигляд, 2 - стан поверхні, 3 - однорідність поверхні, 4 - колір, 5 - чистота, 6 - вираженість, 7 - інтенсивність кольору, 8 - смак, 9 - солодкість, 10 - інтенсивність смаку, 11 - запах, 12 - чистота запаху, 13 - виразність, 14 - консистенція, 15 - блиск, 16 - м'якість, 17 - однорідність включень.

Провівши аналіз органолептичних показників крему вершкового, за методом «багатокутник якості», відмічене загальне поліпшення показників якості - на 2,3 бали (відповідно Б= 298.4 та 400.7).

На підставі проведених досліджень, встановлено можливість збагачення рослиною сировиною вершкових кремів, при цьому необхідно відмітити, що загалом, вміст пюре горобини по якому проводилися експериментальні дослідження позитивно впливає на фізико-хімічні показники вершкових кремів. Проведені дослідження дають підстави розширення асортиментного ряду якісної збивної продукції з використанням пюре рослинного походження підвищеної біологічної цінності зі стабільними органолептичними, фізико-хімічними та структуро-механічними показниками, здатної забезпечити концепції здорового харчування.

Література.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Экономика, 1983. - 480 с.
2. Корецька, І. Л. Оцінювання нових харчових виробів за допомогою критерію «Багатокутник якості» / І. Л. Корецька, Т. В. Зінченко // Наукові праці НУХТ. — 2003. — №14. — С. 64 — 65.