

17. ПІДБІР ОПТИМАЛЬНОЇ КІЛЬКОСТІ ВІДНОВНИКА ДЛЯ КАШІ МИТТЄВОГО ПРИГОТУВАННЯ

М.Ю.Лабжинська, О.Ю.Супрун-Крестова, Т.В. Корж

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Зусилля людей раціонально харчуватись, з одного боку, і гостра нестача часу на приготування їжі разом із появою нових технологій, з іншого боку, визначили появу продуктів швидкого приготування. На сьогодні на їх долю припадає велика різноманітність асортименту, в свою чергу, це такі продукти, як зернові сніданки, що не потребують приготування, або такі, що потребують незначного часу на їх приготування – каші миттєвого приготування [1].

Приготування крупів, що не потребують варіння, передбачає відновлення їх рідиною, при цьому кількість рідини повинна бути регламентованою. Це обумовлено основним показником якості готового продукту з точки зору споживача є його зовнішнім виглядом, а саме консистенцією [2]. Під поняттям консистенція розуміють фізичну характеристику харчового продукту, яку отримують безпосередньо відчуттям у роті, за виключенням смаку та температури.

Недотримання співвідношення крупа-відновник може погіршити органолептичні показники продукту, його біологічну та харчову цінність, а також спричинити дискомфорт у шлунково-кишковому тракті. Тому досить важливим є визначення оптимального співвідношення між крупою та відновником для одержання готової страви з найкращими органолептичними показниками.

Кількість відновника визначали виходячи із необхідності забезпечення певного рівня реологічних характеристик. При встановленні оптимального співвідношення компонентів у системі екструдат-вода, відштовхувались від значення водопоглинальної здатності екстудованої композиційної суміші. Досягнення необхідної консистенції системи здійснювали регулюванням

кількості рідкої фази. Результати досліджень наведені в таблиці.

Характеристика системи екструдована композиційна суміш-вода

| Співвідношення компонентів | | Органолептична характеристика системи |
|---------------------------------|------|--|
| екструдована композиційна суміш | вода | |
| 1,0 | 6,0 | Дуже рідка консистенція |
| 1,0 | 5,5 | Консистенція рідка |
| 1,0 | 5,0 | Консистенція подібна до бажаної, але дещо рідка |
| 1,0 | 4,5 | Система має однорідну структуру та консистенцію найбільш подібну до консистенції промислових каш швидкого приготування |
| 1,0 | 4,0 | Система володіє подібною, але дещо густішою консистенцією |
| 1,0 | 3,5 | Консистенція системи густа, при відновленні утворюються грудочки |

Таким чином, в результаті проведених досліджень було визначено оптимальну концентрацію рідкої фази. Раціональне співвідношення екструдована композиційна суміш:вода складає 1:4,5. Дана система при вибраному співвідношенні компонентів володіє найкращою структурою для каші швидкого приготування.

Список літератури

1. Aanchal J. Convenience foods: Foods of the future // Aanchal Johari Saxena / Agricultural Extension Journal. – 2017. – P. 05-10.
2. Oliveira L. Effect of the addition of whole-grain wheat flour and of extrusion process parameters on dietary fiber content, starch transformation and mechanical properties of a ready-to-eat breakfast cereal // Ludmilla C. Oliveira, Cristina M. Rosell and Caroline J. Steel / International Journal of Food Science & Technology, Volume 50, Issue 6, June. – 2015. – P. 1504-1514.