УДК 637.148.2.041

НИЗЬКОКАЛОРІЙНИЙ МАСЛЯНИЙ КРЕМ З ФРУКТОВИМ ПЮРЕ

Іскандарова І.Р., Польовик В.В., Корецька І.Л.

Національний університет харчових технологій

Вступ. Серед широкого асортименту оздоблювальних напівфабрикатів, найбільш розповсюдженими є масляні креми, які характеризуються високою калорійністю. На сьогоднішній день кондитерська галузь розвивається в багатьох напрямках і одним із таких напрямків є розширення асортименту кондитерських виробів, які мають понижену енергетичну цінність. Перспективним напрямком поліпшення якості оздоблювальних напівфабрикатів є застосування рослинної сировини, яка багата нутрієнтним складом: білками, жирами, вуглеводами, мінеральними речовинами, вітамінами і водою.

Мета досліджень – обґрунтувати доцільність застосування фруктових пюре у складі масляних кремів.

Матеріали і методи. Як об‘єкт дослідження було обрано крем масляний виготовлений за традиційною технологією, в якості дослідних зразків – масляний крем з рослиною сировиною - фейхоа та бананом. В якості підсолоджувала обрано глюкозно-фруктозний сироп, який не тільки надає солодкого смаку, але й покращує збивання крему. Фізико-хімічні, структурно- механічні та органолептичні показники сировини та напівфабрикатів визначали загальноприйнятими методами.

Результати. Досліджували дослідні зразки масляного крему з різним вмістом рослинного пюре. Пюре з фейхоа та банану в якому міститься багато вітамінів (С, Е, В1, В2, В6, А, РР та ін.), мінеральних речовин (йод, магній, натрій, калій, селен, цинк, залізо фтор), пектинових речовин позитивно впливає на організм людини. У фейхоа міститься у великій кількості йод, який знаходиться в водорозчинному стані і добре засвоюється організмом людини. Йод – єдиний із відомих мікроелементів, який приймає участь в утворенні гормонів, а саме гормону щитовидної залози. Пектинові речовини в свою чергу здатні утворювати комплексні сполуки з важкими металами і виводити їх з організму. Використання пюре з фейхоа і банана суттєво підвищує вміст біологічно-активних речовин у масляному кремі. У готовому масляному кремі, при використанні цієї рослинної сировини міститься велика кількість вітамінів. Так в інноваційному масляному кремі вміст вітаміну С становить 6,75 мг(на 100 г продукту), в порівнянні з контрольним зразком, вміст вітаміну в якому становить лише 0,12 мг. Враховуючи добову потребу в вітаміну С дорослого людського організму 70 мг, вживання такого крему здатне покрити цю потребу на 9,64%.

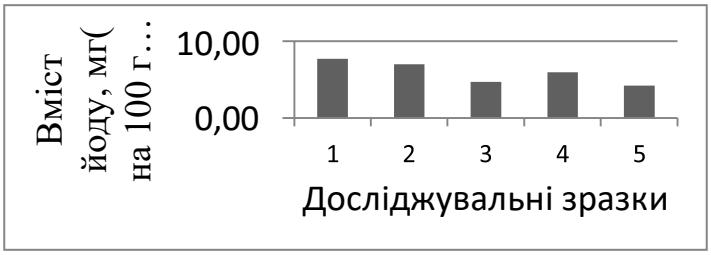

Рисунок 1. Вміст йоду в досліджуваних зразках

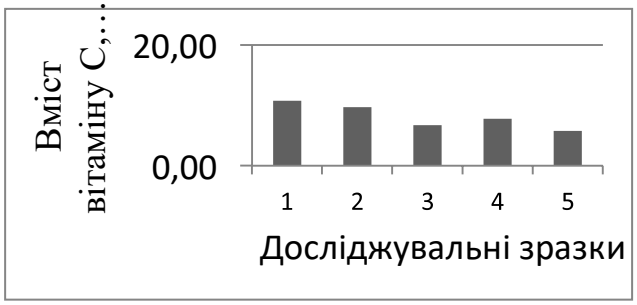

Рисунок 2. Вміст вітаміну С в досліджуваних зразках

Різне дозування пюре банана і фейхоа впливає на колірну гаму та смакові якості готового продукту. За органолептичними та смаковими показниками визначено оптимальне дозування купажу фруктового пюре та глюкозно- фруктового сиропу, що дає солодкий смак, підвищує харчову цінність й знижує калорійність. Також додавання бананового пюре в масляну суміш в процесі збивання сприяє кращій аерації крему.

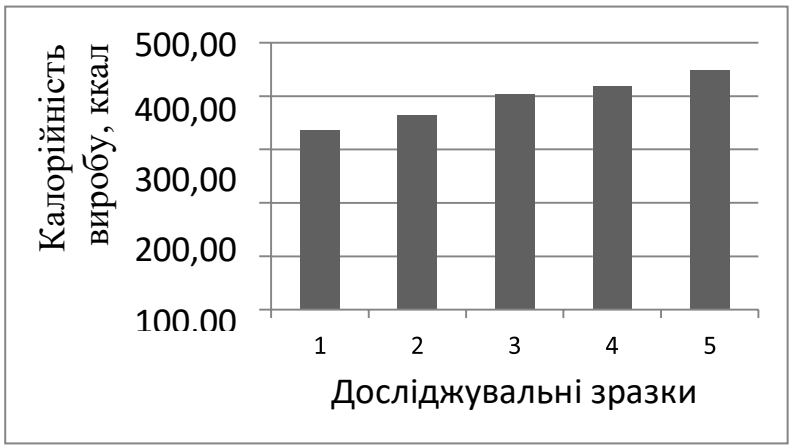

Рис. 3.Калорійність зразків крему з рослинною сировиною

Висновок. Використання рослинної сировини у масляних кремах забезпечує зниження калорійності й підвищує органолептичні показники готового продукту.

Список використаних джерел

1. Родригес С., Фернандес Ф.А.М. Инновационные технологи

переработки плодоовощной продукции. – Пер с англ. – СПб. Профессия, 2014. – 456 с.