

УДК: 637.148.2.041

НИЗЬКОКАЛОРИЙНИЙ МАСЛЯНИЙ КРЕМ З СУЧАСНИМИ РОСЛИННИМИ КОМПОНЕНТАМИ

Споденко О.В., Польовик В.В., Корецька І.Л.

Національний університет харчових технологій

Вступ. Одним із напрямів розвитку кондитерської галузі є розширення асортименту як десертів так і кондитерських напівфабрикатів зниженої енергетичної цінності [1]. Метою нашої роботи було удосконалення рецептури вершкового крему для борошняних кондитерських виробів.

Матеріали і методи. Як основний компонент досліджень використовували вершкове масло з масовою часткою жиру 62,5%. Стабілізацію структури десерту покращували використовуючи плазму молока – суху сироватку. В якості підсолоджувача використовували глюкозно-фруктозний сироп, так як він в є дещо солодшим за цукор, а також покращує текстуру продукту.

Результати. В якості рослинної сировини для збагачення рецептурного складу крему використовували пюре бананово-імбирне з базиліком [2]. Відмічене покращення структури крему та хороші смакові властивості.

В ході досліджу виявили розшарування структури кремів в зразках з бананового пюре, а також негативну зміну органолептичних показників – потемніння.

Для покращання смакових властивостей запропонували використовували пюре з печеного банану та свіжого базиліка та імбирний сік.

Встановлено, що для перетворення вхідних продуктів в кремоподібну структуру,

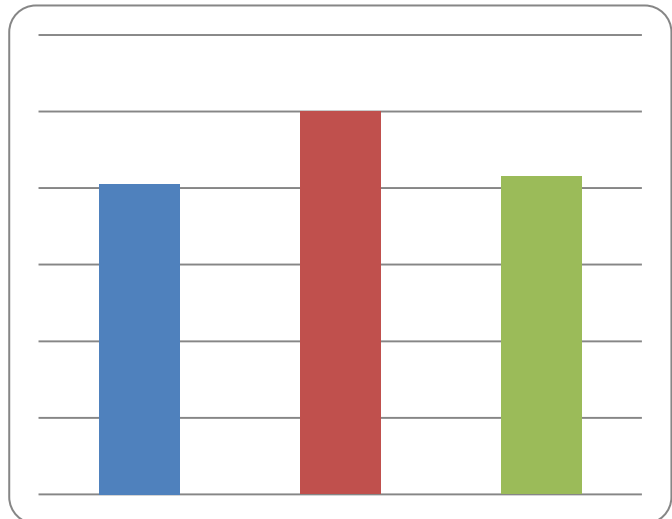


Рис.1. Зміна питомого об'єму крему в дослідних зразках

та виключення можливості розшарування глюкозно-фруктозного сиропу, вершкового масла та бананового пюре –потрібно піддати термічній обробці – запікання. З'ясовано, що під час запікання крохмаль у банана під дією температури переходить у полісахарид – декстрин, який в свою чергу виступає

як загусник та стабілізатор. Хороша розчинність декстрину дозволяє використовувати його як транспортера активних компонентів кольорових речовин – а саме пігменту хлорофілу базилика, що надає приємний світло-зелений колір крему.



Рис. 2. Вершковий крем з пюре свіжого банану



Рис. 3. Вершковий крем з пюре печеного банану та базилика

На нову страву розроблено технологічну картку та складено технологічну схему.

Висновки. Проведені дослідження підтверджують можливість використання пюре з печеного банану та свіжого базилика та імбирного соку для поліпшення органолептичних властивостей і створення асортименту низькокалорійних масляних кремів із стабільними органолептичними фізико-хімічними і структурно-механічними показниками якості.

Список використаних джерел

1. Левкун К., Польовик В., Бондар Н., Корецька І. Сучасні технології зниження калорійності солодкого десерту. Zbiór artykułów naukowych. Konferencji Międzynarodowej Naukowo Praktycznej "Inżynieria i technologia. Badania podstawowe i stosowane: wyzwania i wyniki " (30.05.2017 - 31.05.2017) - Warszawa: Wydawca: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2017. - 92 str. С-43-46.

2. Собін О.В., Лаленко Т.В., Корецька І.Л., Рахметов Д.Б. Можливість використання нетрадиційної рослинної сировини у кулінарії. В кн. «Овочівництво і баштанництво: історичні аспекти, сучасний стан, проблеми і перспективи розвитку». Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (у рамках II наукового форуму «Науковий тиждень у Крутах – 2017», 16 березня 2017 р., с. Крути, Чернігівська обл.) / ДС «Маяк» ІОБ НААН: у 2 т. - Ніжин: Видавець Лисенко М.М., 2017. - Т. 1. - 336 с. С-270-277.