

46. ВИКОРИСТАННЯ ПРОРОЩЕНИХ ЗЕРЕН У ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Фурманова. Ю. П., к. т. н.,
Павлюченко О.С., к.т.н.,
Єришева В.Р.

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

В умовах кризи важливим завданням ресторанного господарства є впровадження у виробництво конкурентоспроможних і принципово нових технологій шляхом використання харчових продуктів підвищеної біологічної цінності. Одним із таких продуктів є пророщене зерно. Науковцями встановлено, що після біологічного активування зерна пшениці протягом 24 год вміст вітаміну Е зростає у 6,5 разів.

У закладах ресторанного господарства досить популярною є десертна продукція. Існує попит на солодкі страви зі зниженою калорійністю та підвищеною харчовою цінністю. Ця досить складна задача може бути вирішена шляхом заміни цукру в рецептурі на «корисні» прості цукри, наприклад ті, що утворюються при пророщуванні зерна.

Процес біологічної активації зерна проводили у дві стадії: замочування і пророщування. Замочування має на меті дати можливість насінню набубнявіти і підготувати його до проростання. Метою пророщування є синтез і активація ферментів.

Для досліджень було обрано десерт «Баннофі». Баннофі (англ. Banoffee) – це англійський пиріг, приготовлений із бананів, вершків, карамелі та вареного згущеного молока.

Шляхом підбору інгредієнтів та їх комбонуванням розроблено і досліджено кілька зразків десерту з пророщеним зерном. Обрано зразок, який за органолептичними показниками відповідає вимогам, що висуваються до подібних продуктів. Компонентний склад десерту включає пророщене зерно, фініки, мигдаль, арахісову пасту, банани та кокосові вершки.

Висновок. Нами обґрунтовано доцільність використанням пророщених зерен у десертній продукції, а саме в десерті «Баннофі».

Література

1. Захарчук В. Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. – 479 с.

2. Bazhay-Zhezherun S., Romanovska T., Antoniuk M. Improving the nutritional value of grains by biological activation // Ukrainian Food Journal. - V. 5. Issue 3., 2016. - P. 476-484.