

ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПАНКЕЙКІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Павлюченко О.С., канд. техн. наук, доцент

Фурманова Ю.П., канд. техн. наук, доцент

Букша М.А., магістрант

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Одним з визначальних факторів конкурентоспроможності закладу на сучасному етапі розвитку ресторанного господарства є асортимент продукції, здатний задовольнити вимоги будь-якого споживача. Саме тому, поряд з традиційною для українського споживача кулінарною продукцією, у меню широко представлені популярні страви з різних країн світу.

Панкейки – це традиційні американські млинчики, які, як правило, подаються на сніданок з різними солодкими соусами, сиропами, шоколадом, ягодами тощо.

Зростаюча популярність панкейків на українському ринку ресторанної продукції пов'язана насамперед, з традиційно високим попитом серед українців на борошняні страви, високими смаковими властивостями самих панкейків, за зовнішнім виглядом вони схожі на традиційний млинчик, а за смаком – на бісквіт, нескладною технологією приготування, простою рецептурою тіста та можливістю використання різноманітних додатків при подаванні страви.

Класичний рецептурний склад тіста для панкейків містить борошно пшеничне, молоко коров'яче, цукор білий кристалічний, яйця курячі, розпушувач, що обмежує їх споживання серед значної кількості споживачів.

Споживчий ринок ресторанної продукції є дуже динамічний та постійно оновлює вимоги щодо властивостей та асортименту продукції дієтичного спрямування, пов'язані зі зростанням генетичних та алергічних захворювань.

Для розширення асортименту та надання панкейкама певних дієтичних властивостей авторами запропоновано включити до рецептури наступні інгредієнти: кукурудзяне та рисове борошно, тапіоку, подрібнене насіння льону, банан, розпушувач, куркуму. Хімічний склад основних компонентів тіста для панкейків наведено у таблиці.

Рисове та кукурудзяне борошно є достатньо популярними альтернативними видами безглютенової сировини у технології хлібобулочних, борошняних кондитерських виробів та борошняних страв.

Крім того, кукурудзяне борошно містить велику кількість магнію, кальцію і заліза, а рисове борошно є джерелом фолієвої кислоти, калію та кальцію. Подрібнене насіння льону є концентрованим джерелом поліненасичених жирних кислот Омега-3 і Омега-6, а також рослинного білка.

Тапіока – це висококонцентрований крохмалевмісний продукт, який отримують з коренів маніока (*Manihot utilissima*). Виробляється у вигляді маленьких кульок або порошку (так зване «борошно»). Особливістю тапіоки є

те, що вона містить високий вміст резистентного крохмалю, стійкого до дії травних ферментів шлунку.

Таблиця – Хімічний склад основних сировинних компонентів тіста для панкейків

Складова	Вміст, %					
	Кукурудзяне борошно	Рисове борошно	Тапіока	Насіння льону	Банан	Куркума
Білки	7,6	6,8	0,19	18,3	1,5	7,8
Жири	1,1	0,8	0,02	42,2	0,5	9,9
Вуглеводи	71,8	86,6	87,8	1,6	21	64,8
Енергетична цінність, Ккал	327,5	380,8	352,1	459,4	94,5	

Водночас потрапляючи до товстого кишківника, стійкий крохмаль тапіоки живить корисні бактерії, що сприяє зменшенню запалень і поліпшенню травлення.

Біологічно-активні речовини тапіоки містять макроелементи: кальцій, магній, натрій, калій, фосфор; мікроелементи: залізо, цинк, мідь, марганець, селен; вітаміни: В₁, В₅, В₆, В₉ та холін.

Серед переваг тапіоки слід зазначити термостабільність, що дозволяє продукції з її використанням витримувати заморожування та розморожування, зберігаючи структуру гелю. У нативному вигляді тапіока має біло-кремовий колір, який під дією термічного оброблення стає прозорим. Тапіока за технологічними властивостями подібна до картопляного крохмалю, що сприяє її використанню у аналогічних технологіях харчових продуктів.

У технології продукції ресторанного господарства тапіоку широко використовують для приготування каш, пудингів, коктейлів, соусів, бульйонів, супів, печива, хлібобулочних виробів, антреме.

Банани містять значну кількість калію, магнію, заліза та є концентрованим джерелом вітамінів групи В та триптофану. Вони багаті на прості цукри, які швидко засвоюються організмом людини та клітковину.

Куркума – це спеція, яку отримують із висушених коренів однойменної рослини. Вона містить ефірні олії, вітаміни групи В і С, залізо, кальцій та фосфор. Здатність надавати страві насиченого жовтого кольору та приємного аромату сприяє широкому її використанню у рецептурах страв східної кухні, зокрема, плову, курки карі та булгуру. Також куркуму часто використовують у технології напоїв на основі чаю, молока, а також смузі. Куркума вдало поєднується зі стравами з м'яса та овочів. Її також використовують як натуральний барвник у кондитерських виробках та як консервант для подовження термінів реалізації соусів.

Отже, використання даних видів сировини у технології панкейків дозволить розширити асортимент безглютенової, безлактозної продукції, створити борошняну страву, з високими споживчими та функціональними властивостями, виключно на рослинній сировині.