

27. Перспективи використання гідро колоїду в технології збивної солодкої страви

Олександра Неміріч, Ігор Устименко, Андрій Гавриш, Анна Ейсмонт
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Заклади ресторанного господарства сьогодні – це сегмент ринку, який є перспективним і динамічно розвивається. Одним із напрямків укріплення позицій кафе, ресторанів тощо є удосконалення технологій кулінарної продукції при впровадженні у виробництво поліфункціональних напівфабрикатів різного ступеня готовності.

Матеріали і методи. Проведено аналіз літературних джерел щодо аналізу властивостей та перспектив використання харчової емульсії та гідроколоїду – натрійкарбоксиметилцелюлози в технології солодких збивних страв – кремів підвищеної харчової цінності.

Результати. З метою інтенсифікації технологічного процесу, покращання споживних властивостей, розширення асортименту безлактозної кулінарної продукції в ході багатократних попередніх досліджень нами запропоновано винесення харчової емульсії, яка складається з питної води, жирової фази та емульгаторів різної природи [1, 2] і являє собою рослинні вершки, що не містять лактози. У якості жирової фази емульсії пропонується збалансована за жирнокислотним складом купажована рослинна олія, яка містить у своєму складі комплекс ефірних олій, жиророзчинних вітамінів, фосфоліпідів, мінеральних речовин тощо. Для формування структури дисперсної системи з пінно-емульсійного типу рекомендовано використовувати натрійкорбоксиметилцелюлозу [3, 4]. Харчові добавки целюлозної природи нешкідливі, оскільки не піддаються в шлунково-кишковому тракті деструкції і виділяються без змін. Для підвищення харчової цінності додано дрібнодисперсні овочеві порошки з моркви та гарбуза. Попередніми дослідженнями показано стійку агрегативну і седиментаційну стійкості кремів при відповідному значенні показника збитості, що не поступається контрольному зразку на вершках.

Висновки. Використання харчової емульсії у комплексі з гідроколоїдом і овочевими порошками дозволяють покращити споживні властивості солодких збивних страв при забезпеченні відповідної структури. Даний комплекс являє собою напівфабрикат для створення кулінарної продукції широкого асортименту.

Література.

1. Устименко, І. М. Удосконалення технологій молокозмісних продуктів шляхом використання харчових емульсій : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіотів" / Устименко Ігор Миколайович ; Нац. ун-т харч. технолог. - Київ, 2019. – 24 с.
2. Топчий, О. А. Принципи купажування рослинних олій, збалансованих за жирнокислотним складом / О. А. Топчий, С. О. Когляр // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2015. – № 1/6 (73). – С. 26-32.
3. Роговин З. А. Химия целлюлозы, М., 1972, с. 402-04; Целлюлоза и её производные, пер. з англ., т. 1, М., 1974, с. 430-35, 468-71. т. 2, М., 1974, с. 99-102;
2. Antonova N. M., Babichev A. P. The characteristics of Al nanoparticle formation from Al microparticles in polymer suspensions based on Na-CMC. – Kamensky Institute of the South - Russian State Technical University.– Kamensk Don State Technical University, Rostov-on-Don. – 2017.