

УДК 664.87

## РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНИХ КОМПОЗИЦІЙ СОЛОНИХ НАЧИНОК ДЛЯ ПРОДУКТІВ ВИСОКОТЕМПЕРАТУРНОЇ КОЕКСТРУЗІЇ

Л. В. Махинько, В. М. Ковбаса

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Щорічне збільшення ринку готових сухих сніданків супроводжується ще й істотно якісною зміною самих продуктів. Тому наразі активно ведуться роботи з розроблення нових видів сухих сніданків на зерновій основі, отриманих за допомогою екструзійної технології [1].

Сухі сніданки з начинками, випускають здебільшого солодкими, а тому розширення їх асортименту солоного смаку на даний час є актуальним завданням.

Метою нашої роботи було розроблення рецептурних композицій солоних начинок для виробу зернові подушечки з начинкою. В дослідженнях за контроль було обрано начинку «Молочна», що традиційно використовується у рецептурах коекструдатів. З метою заміни цукрової пудри використовували борошно рисове. Воно характеризується гарними структуроутворюючими властивостями, багате на хімічний склад [2]. Встановлюючи дозування рисового борошна враховували фактори: досягнення високих органолептичних характеристик нового продукту, збереження необхідних структурно-механічних властивостей начинок (консистенція). Підбираючи оптимальну концентрацію рисового борошна в начинці, було визначено з крупни якого рису (довго- чи круглозерного), доцільно застосовувати борошно, а також підібрана його необхідна дисперсність. Виходячи саме із органолептичних характеристик було вирішено обрати борошно із круглозерного рису з оптимальним розміром частинок рисового борошна – 219...150 мкм.

Крім того, було замінено сухе молоко, що традиційно використовують в солодких начинках, на суху молочну сироватку, так як сухе молоко має яскраво виражений молочний смак солоної начинки, що є небажаним.

В результаті отримали рецептурні композиції солоних начинок з різною кількістю компонентів, що мали високі органолептичні характеристики.

### Органолептична характеристика начинок

Компонент	Вміст, %			
	Начинка «Молочна»	Зразок		
		1	2	3
Пудра цукрова	48,2	-	-	-
Крохмаль кукурудзяний	10,0	24,0	26,0	21,4
Олія соняшникова рафінована	32,0	35,8	37,3	38,0
Молоко сухе	12,0	-	-	-
Емульгатор	0,3	0,4	0,6	0,6
Борошно рисове	-	24,3	20,6	25,0
Сироватка молочна суха	-	14,0	14,0	13,5
Сіль	-	1,5	1,5	1,5
Разом	100,0	100,0	100,0	100,0

Таким чином, проведення наукових досліджень щодо можливості розширення асортименту продуктів коекструзії солоних смаків є актуальним та своєчасним завданням. В ході роботи розроблено рецептурні композиції солоних начинок для продуктів високотемпературної коекструзії, з використанням борошна рисового. Вивчено вплив запропонованої сировини на органолептичні й структурно-механічні властивості розроблених композицій та обрано зразки начинок з високими показниками їх якості.

#### Список літератури:

1. Ракша-Слюсарєва Е. А. Состояние и перспективы развития рынка снеков в Украине / Е. А. Ракша-Слюсарєва, Н. А. Попова // Наука и образование: новое время. – 2014. – С. 848-850.
2. Капрельянц Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. – Одеса: ОНАХТ, 2011. – 269 с.