

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ СНЕКІВ ІЗ ГАРБУЗА

В даний час снеки є найпопулярнішим видом закусок у всьому світі через прискорення ритму життя великих міст і мегаполісів. Їх продаж відбувається практично в кожній торговельній мережі планети через зручності і простоти споживання. Снеки розраховані на тривалий термін зберігання, зазвичай мають привабливу упаковку і зовнішній вигляд. Така продукція має багато переваг, основною з яких є можливість швидкого харчування чи перекусів в дорозі, в туристичних походах, при відпочинку на природі і т.д. Асортимент снеків дуже різноманітний і представлений продуктами, виготовленими на основі плодо-овочевої, м'ясної, рибної, зернової сировини та хлібо-булочних виробів [1, 2].

Особливою популярністю серед населення нашого регіону користується гарбуз. Він дешевий, має гарну врожайність та лежкість. Гарбуз містить безліч життєво важливих вітамінів, мінеральних речовин, антиоксидантів і поліфенольних сполук таких як криптоксантин та лютеїн. Він багатий на клітковину і в ньому немає насичених жирів і холестерину. Але найбільша його цінність полягає в наявності великої кількості на β -каротину (до 25 мг/100г). Тому в роботі запропоновано розробити технологію отримання снеків із гарбуза.

У результаті досліджень встановлено оптимальний попередній режим підготовки гарбуза для інактивації пероксидази та підготовки тканин гарбуза до сушіння. Встановлено, що бланшування протягом 3-5 хвилин при температурі 80-85°C знижує активність ферментного комплексу майже вдвічі. Крім того, для надання продукту приємних смакових характеристик було запропоновано процес бланшування проводити в цукровому сиропі з концентрацією цукру 30% з додатковим застосуванням лимонної й аскорбінової кислот та порошку з коренеплодів імбиру у кількості 5 % [1].

Імбир садовий – вічнозелена рослина родини імбирних. Компоненти кореня імбиру мають антиоксидантну, протизапальну, протимікробну, спазмолітичну дію. У сухих кореневищах імбиру міститься ефірна олія в кількості 1,5–3 %, що додає йому гострий і пряний смак. Головний компонент його – цингіберен (активна летюча речовина з характерним пряним запахом), якого в коренеплоді міститься близько 70 %. Ефірна олія містить фенолоподібні речовини: гінгерол – 1,5 % і шогаол, що додають імбиру пряний і пекучий смак.

Провівши попередню підготовку гарбуза, яка полягала у митті, інспектуванні, очищенні від неїстівних частин, нарізанні і бланшуванні у пропонуваному розчині, його сушили комбінованим способом, поєднуючи НВЧ та конвективний спосіб при температурі повітря 70°C та швидкості руху повітря 3 м/с [2].

Оскільки органолептичні властивості лишаються головним критерієм виробництва та реалізації харчових продуктів, було проведено дослідження органолептичних показників отриманих зразків снеків та зроблена їх дегустаційна оцінка. При цьому враховували такі показники як притаманність кольору, вираженість смаку, аромату, легкість розжовування та післясмак. Найвищі бали отримали зразки снеків, які виготовили із застосуванням цукрового сирому концентрацією 30% з додаванням 5% сухого порошку імбиру та глазурування їх порошком, який також складається з цукрової пудри та порошку імбиру у співвідношенні 1:1.

Список використаних джерел

1. Malezhyk I., Dubkovetskiy I., Bandurenko H., Levkivska T., Strelchenko L. The study of features of control of technological process for receiving the apple snacks. *EUREKA: Life Sciences*. 2016. № 6. P. 17–23.
2. Malezhyk I., Dubkovetskiy I., Bandurenko H., Strelchenko L., Levkivska T. Use of convective-thermoradiative fashion energy conclusion of the technology apple snack. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2016. Vol 6, № 11 (84). P. 47–52.