

Перспективні напрямки заміни тваринних продуктів на рослинні в технологіях кондитерських виробів

Вархол В.О. Стукальська Н.М
Національний університет харчових технологій

Кондитерські вироби є групою харчових продуктів широкого асортименту, які значно відрізняються між собою за складом і споживчими властивостями. Безпечною перевагою кондитерських товарів є високий ступінь механізації та автоматизації технологічних процесів, що дозволяє організувати їх поточно-механізоване виробництво й отримувати готові вироби в дрібній штучній упаковці, яка забезпечує заданих споживчих, медико-біологічних та санітарно-гігієнічних показників [1].

Процес виготовлення борошняних кондитерських виробів включає випікання. Тому компоненти рецептури піддаються дії високих температур. За таких умов в них відбуваються зміни як позитивні, так і негативні. Змінюються властивості продукту, його органолептичні особливості.

Нетрадиційною добавкою, яка вже стала перспективною та широко використовується в харчових технологіях і, зокрема, в технології борошняних кондитерських виробів є рослинні порошки. Рослинні порошки виготовляються із овочів та фруктів та являють собою концентрати до складу яких входять біологічно активні речовини, а саме вітаміни, мікроелементи, пектин, харчові волокна, ферменти, барвники, низькомолекулярні моно- і дисахариди.

Технологія і якість борошняних кондитерських виробів залежить від якості і функціональних властивостей сировини. Всю різноманітність добавок, що використовуються у технологіях борошняних виробів, за хімічним походженням і функціональними властивостями можна умовно поділити наступним чином: білковмісна сировина тваринного та рослинного походження; вуглеводовмісна сировина; поверхнево-активні речовини (ПАР) та суміші на їх основі.

При дослідженні літературних джерел встановлено, що найбільш широко в кондитерських виробках використовуються горіхи – фундук, грецькі, арахіс, кеш'ю та ін. Горіхи можна вважати джерелом білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів А, Е, В1, В2, мінеральних речовин. Широкого використання в сучасному кондитерському виробництві набуло насіння кунжуту.

При розробці рецептур і технологій борошняних кондитерських виробів необхідно широко використовувати традиційну і нетрадиційну сировину, яка могла б компенсувати дефіцит незамінних речовин і збагачувати раціон біологічно активними компонентами. Аналіз існуючої літератури показує, що доцільним є застосування в технологіях БКВ різнопланової сировини, в основному рослинного походження.

Список використаної літератури:

1. Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. К.: Лира, 2010. 256 с.