

Колосовська Марія Сергіївна

Національний університет

харчових технологій, м. Київ

Науковий керівник: Стукальська Наталія Миколаївна,

канд. техн. наук, доцент

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ГАНАШУ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Традиційний асортимент ганашів, що виробляються в закладах ресторанного господарства, представлений ганашами типу «Шоколадний ганаш на цільному молоці», «Шоколадний ганаш з медом», «Шоколадний ганаш зі сметаною» тощо. У рецептури цих ганашів входять такі компоненти як: вершкове масло, цукор, ароматизатори.

Недоліком відомих ганашів є підвищений вміст жиру і цукру, низька біологічна цінність цих продуктів через недостатню кількість в їх складі функціональних інгредієнтів, незбалансованість за складом поліненасичених жирних кислот.

В якості контрольного зразка було обрано рецептуру «Крем шоколадний на основі вершків». До його недоліків можна віднести низькі біологічно активні властивості, знижені органолептичні показники і термін зберігання.

Завданням винаходу є розробка складу ганашів з більш високими біологічно активними властивостями, а також з більш високими органолептичними властивостями.

Технічний результат винаходу полягає в підвищенні біологічно активних властивостей, тобто в підвищенні біологічної цінності складу

ганашів. Технічний результат полягає також в поліпшенні органолептичних властивостей готового продукту без використання ароматизаторів і штучних барвників. Додатковий технічний результат полягає в розширенні асортименту ганашів функціонального призначення.

До рецептури ганашів додавали фруктове пюре, а саме до ганашу на основі білого шоколаду додавали пюре з журавлини, до ганашу на основі темного шоколаду додавали пюре з малини.

Відмінною особливістю фруктових пюре також є високий вміст клітковини, що дозволяє віднести дану нетрадиційну для ганашів рослинну сировину до джерела харчових волокон.

Запропоновані для ганашу рослинні компоненти збагатили продукцію харчовими волокнами та вітамінами, дозволили поліпшити зовнішній вигляд і колір для ганашу на основі білого шоколаду, зробити їх більш привабливими.

З огляду на властивості фруктового пюре, рекомендовані дози застосування і консистенцію готового продукту, експериментально встановлено, що рецептура ганашів повинна містити 10-15% фруктових наповнювачів. Такий вміст дозволяє отримати готовий продукт з високими органолептичними властивостями. Збільшення додавання фруктового пюре призводить до погіршення органолептичних властивостей отриманих ганашів, а саме утворюється дуже щільна та неоднорідна консистенція.

Введення фруктового пюре в кількості 10-15%, в рецептурі ганашу покращує показники консистенції і сенсорне сприйняття виробу в цілому.

Аналізуючи харчову та енергетичну цінності нових видів ганашу і порівнюючи їх з контрольним зразком, можна зробити висновок, що розроблені рецептури ганашів мають зменшену енергетичну цінність у порівнянні з контрольним зразком, а саме у ганаші на основі білого шоколаду енергетична цінність менше на 3% у порівнянні з контрольним зразком, а у

ганаші на основі темного шоколаду енергетична цінність на 15% менша ніж у контрольного зразка.