

Розроблення рецептурних композицій жирових начинок для вафель солоних смаків

Катерина Коваль, Людмила Махинько

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В роботі було розглянуто можливості розроблення рецептурних композицій солоних начинок на жировій основі у виробництві вафель.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження обрано жирові начинки для вафель. В ході роботи розглядали можливість розроблення рецептур начинок з різноманітними пікантними смаками. Проводили огляд літературних та інтернет-джерел на предмет пошуку рецептурних компонентів з високою харчовою цінністю.

Результати. На підставі аналізу літературних джерел щодо виробництва вафельних виробів з начинками солоного смаку, дійшли висновку, що це є актуальним та перспективним напрямком. Світ змінюється, змінюються запити споживачів, які прагнуть харчуватися з максимальною користю та вимагають креативних рішень. У торговельній мережі з'являються класичні кондитерські вироби з нестандартним поєднанням смаків (солодкого та солоного, пекучого, пікантного тощо). Також своєчасним є розроблення продукції, яку зручно узяти з собою, як перекус на робочому місці, в школі, десь на прогулянці. І дуже бажаним є те, щоб ця їжа давала не лише калорії, але й збагачувала раціон вітамінами, макро- та мікроелементами.

Вафельні вироби користуються попитом серед дорослих та дітей через свій характерний хрускіт та різноманітний смак, завдяки начинкам. Останнім часом, випускають вафлі з додаванням різних добавок, саме у вафельне тісто. Як рецептурні компоненти використовують томатний порошок, сушені прянощі (базилік, майоран, перець).

Нами запропоновано підібрати рецептурні компоненти, а саме нетрадиційну рослину сировину з високим вмістом біологічно-активних речовин, для начинок на жировій основі. Це можуть бути різні види прянощів, що дасть змогу розробити лінійку виробів з пікантним смаком та збагатити хімічний склад готової продукції. Добавки запропоновано вносити у сушеному подрібненому вигляді. Більшість пряної сировини мають в своєму складі рослинні пігменти яскравих відтінків, що мінімізує використання синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку та аромату. А також покращить товарний вигляд та презентабельність виробів.

Дуже важливим моментом є антиокислювальні властивості пряної сировини. Такі продукти містять рослинні антиоксиданти, що здатні впливати на інтенсивність процесів згіркнення жиру під час зберігання. Є дослідження, що рослинні антиоксиданти сповільнюють накопичення продуктів окислення жирів у 1,5...2 рази порівняно з продуктами без цих добавок.

Оскільки пропонується вносити сушені прянощі до складу жирових начинок, то планується дослідження їх впливу на термін зберігання готових виробів.

Висновки. Розроблення рецептурних композицій жирових начинок солоних смаків для вафель є актуальним завданням. Це дасть змогу розширити асортимент даної продукції з оригінальним смаком та підвищеною харчовою цінністю.