

**43. МАФФІНИ З ДРАГЛЕПОДІБНОЮ НАЧИНКОЮ
ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

О.В. Пасічник

Національний університет харчових технологій

Маффін - маленька кругла або овальна випічка, переважно солодка, до складу якої входять різноманітні начинки. Існує кілька думок про походження назви маффін.

Назва маффін була відома ще в XI столітті, деякі джерела свідчать про те, що слово «маффін» походить від французького слова «moufflet», що означає, м'який хліб, інші стверджують, що слово маффін походить від німецького слова «tuff», що означає один з різновидів хліба. Відомо, що прадіди нинішніх маффінів не були такими солодкими і звичайно не мали такого розмаїття в асортименті. Так як випікати їх швидко і просто, вони досить скоро стали готуватися до сніданку, як швидка і практична їжа. Маффіни можна подавати гарячими, холодними, теплими.

Існує два типи маффінів: англійські та американські. Для виготовлення англійських маффінів використовують дріжджове тісто, а для американських в тісто кладуть розпушувач або соду для випічки. На сьогоднішній день розроблені також спеціальні суміші для виробництва маффінів.

Умовно всі маффіни можна розділити на солодкі і не солодкі. У тісто для несолодких маффінів додають будь-які відповідні за смаком інгредієнти: сир, овочі, шматочки шинки або копченої риби. Солодкі маффіни найчастіше роблять з начинкою - кремовою або фруктовою. У деяких рецептах в тісто для маффінів пропонується додавати шматочки шоколаду, родзинки або цукати.

Зовні маффіни подібні до кексів, але за рецептурним складом і технологією маффіни значно відрізняються від кексів. Маффіни мають більш ніжну і легку структуру м'якушки, розвинену пористість, приємний смак і аромат. Головною особливістю маффінів є повна відсутність у рецептурному складі маргарину. В якості жирової складової використовуються рослинні олії, які в порівнянні з маргарином не мають у своєму складі трансізомерів жирних кислот.

У 50-х роках XX століття в продажі з'явилися суміші для випічки маффінів, до складу яких входять наступні компоненти: пшеничний крохмаль, розпушувачі, борошно, емульгатори, загусники, сіль і ферменти [1,2]. В 60-х роках маффін став лідером розвитку бізнесу харчового франчайзингу.

Найбільшим попитом у споживачів користуються комбіновані борошняні кондитерські вироби з фруктовими та желейними начинками на основі фруктово-ягідної сировини (пюре, повидла, підварок), або з покриттям зовнішньої поверхні желейними оздоблювальними напівфабрикатами, зокрема желейною глазур'ю з додаванням або без додавання шматочків фруктів або ягід. Різноманітні фруктові начинки дозволяють підвищити харчову цінність виробів, зробити смак продукту більш яскравим, значно розширити асортиментний ряд, поліпшити зовнішній вигляд виробу і привернути до нього увагу споживачів.

Завдяки нескладному приготуванню та великому різноманіттю смаків маффіни з начинками швидко здобули популярність у багатьох країнах, в тому

числі і в Україні. Вони широко розповсюджені в різних закладах ресторанного господарства, особливо при обслуговуванні банкетів та тематичних заходів.

До складу рецептур маффінів та начинок для них входить цукор білий кристалічний (сахароза), який має високий глікемічний індекс, що не дає змоги споживати їх людям, хворим на цукровий діабет. Для того, щоб отримати маффіни з начинкою дієтичного спрямування нами запропоновано замінити сахарозу на фруктозу.

Драгледоподібна фруктова начинка, виготовлена на цукрі, має високі органолептичні і структурно-механічні показники, але не може споживатись певними групами населення. Тому метою наших досліджень було розроблення фруктової начинки драгледоподібної структури для маффінів, для всіх груп населення, в тому числі і для хворих на цукровий діабет. Замінником цукру білого кристалічного було обрано моноцукрид фруктозу.

Заміна цукру на фруктозу показала, що міцність драглев зростає на 15%, так як фруктоза посилює драгледоподібну структуру начинок виготовлених на фруктовому пюре. Ми вважаємо, що причиною цього є збільшення дегідратаційних властивостей фруктози, що сприяє зменшенню прошарку гідратаційної оболонки навколо молекул пектину, а це сприяє їх кращому щепленню. Сахароза є хорошим дегідратуючим агентом, але фруктоза має сильнішу дегідратуючу дію, тому що молекулярна маса фруктози значно менша і відповідно молекул фруктози у розчині знаходиться більше, за рахунок цього зв'язок із водою сильніший. Для забезпечення необхідної консистенції було зменшено дозування фруктози на 35 %. При заміні в рецептурі начинки цукру білого кристалічного на фруктозу тривалість уварювання збільшилась вдвічі.

Проведені дослідження дозволяють говорити про можливість застосування моносахариду фруктози при виробництві маффінів з фруктовими начинками для забезпечення маффінам статусу «дієтичний продукт».

Література:

1. Лакошко Л. Современные пекарские порошки, улутшители для пресного слоенного теста, смеси для маффинов в кондитерской промышленности производства ООО «Цитрон» / Л.Лакошко// Продукты и ингредиенты. 2010. №5. - С. 37.

2. Яценко В.М. Сухі суміші для кексів і бісквітів. Перспективи використання /В.М Яценко, О.В. Кобилянська // Харчова і кондитерська промисловість України. – 2008. - № 9(46). – С. 14-15.