

СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ПІНО- ТА ДРАГЛЕПОДІБНОЇ СТРУКТУРИ

Аліна Ковтун, Наталія Бондар

Національний університет харчових технологій

Вступ. Аналізуючи асортиментну політику закладів ресторанного господарства, можна констатувати, що асортимент кондитерських виробів типу мармелад, маршмелу, зефір, пастила та інших виробів власного виробництва обмежений, а обсяги їх виробництва та реалізації не задовольняють попит. Це зумовлено з одного боку, трудомістністю виробництва, а з іншого – нестабільністю властивостей сировини та готової продукції [1].

Методи досліджень. У процесі досліджень використано монографічний метод – при вивченні літературних джерел та експериментальний.

Результати досліджень Серед широкого асортименту цукристих кондитерських виробів значне місце посідають вироби піноподібної структури, а саме: пастила, зефір, маршмелу, які користуються значним попитом у населення. На даний момент ці вироби дуже популярні в Європі та Америці. На території України виробництво маршмелу також набирає обертів.

Маршмелу – це зефіроподібні цукерки, що складаються з цукру або кукурудзяного сиропу, желатину, розчиненого в гарячій воді, цукру і ароматизаторів, збитих до стану піни. Маршмелу має ніжну пінисту структуру, основою якого є, в основному, цукор [2].

Основними інгредієнтами для виготовлення маршмелу є крохмальна патока, цукор, желатин і вода. Після охолодження утвореної маси до 60°C її насичують стиснутим повітрям шляхом збивання. Барвник і ароматизатор додають безпосередньо перед збиванням піни.

Виготовлення твердого перекристалізованого маршмелу ґрунтується на внесенні в охолоджену масу тонкоподрібненої цукрової пудри (5%), м'якого маршмелу з некристалізованою структурою – інвертного сиропу (7-10 %) або сорбіту (близько 7%). Отримання меренг базується на збільшенні частки цукрози зі зменшення кількості патоки в сиропі, а також введенням центрів кристалізації [2].

Для приготування нових виробів маршмелу додавали порошок топінамбура з метою підвищення БАР, вітамінів, мікро- і макроелементів, оскільки порошок топінамбура практичний у використанні.

Висновок. Результатом проведених досліджень стала розробка рецептур на нові види виробів маршмелу на фруктозі – “Фруктик”, на фруктозі з додаванням порошку топінамбуру: та на основі яблучного соку – “Яблунька”, з використанням апельсинового соку – “Апельсинка”, з використанням вишневого соку – “Вишенька”. Фруктові соки рекомендується використовувати з метою розширення асортименту виробів, надання їм різнобарвного забарвлення, смаку фруктів, а також додаткового збагачення маршмелу вітамінами та іншими біологічно активними речовинами, що містяться у соках.

Використана література

1. Топінамбур і хлібобулочні вироби. Давидович Б. Хлібопродукти.2002,№8, с.22-23.Рус.
2. Полумбрик М.О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини. – К.:Академперіодика.2011.487с.