

Нетрадиційні види борошна як основа борошняних сумішей для кондитерської продукції

Павлюченко Олена, Фурманова Юлія, Кравчук Аліна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Борошняні кондитерські вироби займають значну частку в асортименті продукції закладів ресторанного господарства. Їх пропонують у вигляді фірмових, класичних виробів, як «компліменти від шефа», а також у комплексі з гарячими напоями.

Матеріали і методи. Нами було проведено аналітичні дослідження ринку борошняних сумішей для кондитерських виробів закладів ресторанного господарства, проаналізовано хімічний склад та поживну цінність амарантового, лляного, гречаного борошна з метою їх подальшого використання у технології борошняних кондитерських виробів оздоровчого та функціонального призначення.

Результати. Забезпечення потреб постійних та залучення нових споживачів вимагає від рестораторів динамічного оновлення асортименту кондитерської продукції та удосконалення її технологій, з урахуванням сучасних світових гастротрендів, які присвячені продукції оздоровчого та функціонального призначення.

Для виготовлення борошняних кондитерських виробів в умовах закладів ресторанного господарства закордонні і вітчизняні виробники пропонують широкий асортимент борошняних сумішей.

Серед вітчизняних виробників борошняні суміші для виготовлення різних видів кондитерських виробів представлені ТМ «Альфа Хліб», «Олімпіум», «Астрі», «Корнекс», «Мрія», «Victoria Premium Product», «Power Pro», «Добрик» та інші.

Іноземні виробники представлені світовими брендами: «Zeelandia», «GymQueen», «Kenton», «Bob's Red Mill», «King Arthur Flour», «Bezgluten» та інші. Проте, більшість сумішей, у ціновому сегменті від 40 до 180 грн/кг, містять у своєму складі значну кількість цукру, підсолоджувачів, барвників, консервантів, емульгаторів і т.д, що обмежує їх використання при створенні оздоровчої, функціональної продукції.

Борошняні суміші з більш натуральним та якісним рецептурним складом представлені переважно закордонними виробниками і їх цінова політика є значно вищою середнього цінника, понад 200 грн/кг. Тому, розроблення рецептур борошняних сумішей з натуральної сировини для функціональної кондитерської продукції зі середньою ринковою ціною залишається актуальним.

Аналізуючи ринок борошняних сумішей, ми встановили, що ефективним напрямом створення сумішей на основі натуральної сировини та регулювання її технологічних властивостей є комбінування різних видів борошна, зокрема, поєднання гречаного, амарантового та лляного борошно.

Порівняльна оцінка хімічного складу різних видів борошна свідчить, що у лляному борошні міститься найбільша кількість білків та жиру, на 20,6 і 9,1 %, порівняно з борошном пшеничного першого сорту. Амарантове та гречане переважають пшеничне борошно за вмістом жиру, на 5,5 та 2,3 % відповідно. Крім того гречане, амарантове та лляне борошно мають кращий амінокислотний склад білка та співвідношенням незамінних жирних кислот.

Висновки. Отже, завдяки цінному хімічному складу та високій біологічній цінності гречане, амарантове та лляне борошно є перспективною сировиною у виробництві борошняних кондитерських виробів оздоровчого, функціонального призначення.