

23. Дослідження впливу сливового порошку на властивість бісквітного напівфабрикату

Валерія Свинтак, Олена Тищенко, Світлана Усатюк

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. На сьогоднішній день серед великого різноманіття борошняних кондитерських виробів значною увагою користуються бісквітні напівфабрикати. Суттєве споживання виробів з бісквітних напівфабрикатів дозволяє віднести їх до одних з основних продуктів харчування. Актуальним питання є підвищення якості бісквітних напівфабрикатів, харчової цінності та розширення їхнього асортименту.

Матеріали і методи. Для проведення досліджень використовувались стандартизовані методи. Об'єктами дослідження були сливовий порошок та бісквітний напівфабрикат з його додаванням.

Результати. Для розширення асортименту бісквітних напівфабрикатів було досліджено часткову заміну борошна пшеничного нетрадиційною сировиною у рецептурі, а саме сливовим порошком фірми ТМ «I love fruits», що є джерелом білків, вуглеводів, ліпідів, харчових волокон, вітамінів (β -каротин, В₁, В₆, РР) та мінеральних речовин (Са, Mg, К, Fe). Показники якості сливового порошку наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Показники якості сливового порошку

Показники якості	Характеристика
Зовнішній вигляд	Порошок
Смак і запах	Властивий сливі, кислуватий на смак
Колір	Коричневий
Вологість, %	8,5±0,5
Кислотність, град	14,04

Для дослідження впливу сливового порошку на властивості бісквітного напівфабрикату його додавали у кількості: 1...7% до маси борошна (таблиця 2).

Таблиця 2 – Вплив сливового порошку на властивість бісквітного напівфабрикату

Показники	Контрольний зразок	Кількість сливового порошку до маси борошна, %			
		1	3	5	7
Вологість, %	32	25,5	27	30,6	33,8
Пористість, %	85,19	81,48	75,93	70,37	66,67
Кислотність, град	0,5	1,0	1,5	2,0	2,4

Результати, представлені в таблиці 2, свідчать, що вологість напівфабрикату при додаванні сливового порошку у кількості 5% зменшується, у порівнянні з контрольним зразком, на 1,4% та збільшується на 1,8% при 7%, що пояснюється низькою його вологістю – 8,5±0,5% та швидким поглинанням вологи. Пористість напівфабрикату зменшується, в порівнянні з контрольним зразком, при вмісті сливового порошку 1%, 3%, 5%, 7% на 3,71%, 9,26%, 14,82%; 18,52% відповідно. Кислотність напівфабрикату зі збільшенням вмісту сливового порошку зростає пропорційно на 0,5%.

Висновок. Результати досліджень показали, що для покращення властивостей бісквітного напівфабрикату доцільно використовувати сливовий порошок у кількості не більше 3...5% до маси борошна.