

26. Використання порошку з моркви в технології цукристих кондитерських виробів

Артем Ущатовський, Олександра Неміріч, Оксана Вашека

Національний університет харчових технологій

Вступ. Цукристі кондитерські вироби користуються великим попитом у споживачів. Найбільш цукромісткою групою серед інших можна вважати помадні цукерки, оскільки основним інгредієнтом рецептури є цукор білий кристалічний, що виконує роль кристалоутворювача і забезпечує відповідні органолептичні і фізико-хімічні показники якості виробів.

З огляду на це, нагальним завданням науковців і фахівців галузі є зниження цукромісткості і підвищення харчової цінності помадних мас.

Одним з перспективних напрямків вирішення поставленого завдання є використання овочевих порошоків для створення продуктів спрямованої фізіологічної дії. Порошок з моркви холодного розпилювального сушіння характеризується високими органолептичними показниками якості і високим вмістом β -каротину, що дозволяє його розглядати як перспективну сировину прои створенні продукції «нового покоління».

У основу розробки покладено ідею виробництва помадних цукерок із підвищеною біологічною цінністю та з покращеними показниками якості, стійкістю до черствіння, що обумовлено внесенням порошку із моркви.

Метою даної роботи є встановлення впливу порошку із моркви на органолептичні і фізико-хімічні показники якості збагаченої помадної маси.

Матеріали і методи. В якості контрольного зразка взято помадну масу за традиційною рецептурою [1]. Додавання порошку з моркви здійснювали з корегуванням на цукор. Визначення вмісту вологи у помадній масі визначали рефрактометричним методом за допомогою цукрового рефрактометра. Дослідження розміру кристалів помадної маси проводили методом мікроскопіювання з використанням біологічного мікроскопу, окуляр-мікрометра і камери Горяєва. Визначення вмісту редуруючих речовин здійснювали феріціанідним методом [2]. Хімічний склад помадної маси з порошком моркви визначали розрахунково-аналітичним методом.

Результати. За результатами досліджень встановлено раціональне дозування порошку з моркви холодного розмилювального сушіння, що становить 10 % до маси рецептурної композиції і забезпечує високі органолептичні характеристики помадної маси: глянцева маса з не липкою поверхнею, однорідної, пластичної консистенції яскраво-оранжевого кольору, які є переважними в порівнянні з традиційно прийнятою продукцією. Особливої уваги заслуговує те, що в технології помадних мас можна повністю виключити синтетичні барвники і ароматизатори при застосуванні натуральної сушеної сировини.

При додаванні порошку з моркви масова частка води в помадній масі складала 88,5 %, що знаходиться в межах значень контрольного зразка. Додавання рослинної сировини не відобразилось на формуванні кристалів, що досліджено мікроскопічним методом. Вміст редуруючої речовин зменшилось в порівнянні з контролем.

Помадна маса з порошком з моркви відрізнялась більшою стійкістю під час зберігання в традиційно прийнятому пакуванні.

Включення в рецептуру нової помадної маси порошку з моркви сприяє більш повній збалансованості хімічного складу, зниженню енергетичної цінності, приводить до збільшення вмісту вітамінів, мінеральних елементів нових виробів.

Висновки. Таким чином, включення порошку з моркви холодного розмилювального сушіння в рецептуру помадних мас або цукерок на її основі дозволяє отримати продукт з високими органолептичними і фізико-хімічними показниками якості, збереженню свіжості під час зберігання, поліпшеною харчовою цінністю.

Література

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М. : Экономика, 1981. – 720 с.