

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ЧІАБАТИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО РОЗШИРЕННЯ

Анна Топій, Влад Грабовський, Микита Єщенко, Анна Грищенко
Національний університет харчових технологій

В останні роки на ринку хлібобулочних виробів в Україні спостерігається тенденція розширення сегменту національних виробів (чіабата, багет, лаваш, фокачча, паніні тощо). Причини росту попиту на деякі з них різні: розвиток туризму, розвиток фаст-фуду, стріт-фуду та сервісів доставки готової їжі. Національні хлібобулочні вироби виготовляють в основному на пекарнях, в меншій мірі на промислових підприємствах. Популярною серед населення нашої країни є чіабата, традиційна рецептура якої походить з Італії. Зазвичай, до рецептури чіабати входять борошно пшеничне, дріжджі, сіль, вода та олія, тому вироби характеризуються низькою харчовою цінністю. Пекарні пропонують чіабату з пшеничного борошна з додаванням житнього та кукурудзяного борошна, молока, оливкової олії, томатопродуктів тощо, що дає змогу задовольнити смаки навіть дуже вибагливого споживача. Наразі, навіть в Італії, існують різні рецептури чіабати, а технології та органолептичні показники готового виробу можуть значно відрізнятись в різних регіонах.

Світові компанії, пропонують чіабату для хворих на целіакцію та фенілкетонурію. Безглютенову чіабату виготовляють в основному з використанням крохмалю, рисового та кукурудзяного борошна борошна, а безбілкову – з використанням крохмалю.

Слід зазначити, що окрім пекарень, чіабату виробляють також потужні підприємства, зокрема ТОВ «Чанта Маунт», на якому налагоджено виробництво частково випечених та заморожених виробів, які експортують до інших країн. Саме тому розширення асортименту цього виробу є досить перспективною задачею.

Серед перспективних напрямів розширення асортименту чіабати можна виокремити використання нетрадиційної сировини та удосконалення технологій, з метою виробництва чіабати з підвищеною харчовою цінністю та високими органолептичними властивостями. Напрямок використання нетрадиційної сировини надасть змогу виробляти чіабату не лише з різноманітними смаками, а й підвищеної харчової цінності. Особливо це важливо для виробів дієтичного призначення, які в рецептурі містять більшу частину крохмалю.

Список використаної літератури:

1. Пахомська О.В. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України / О.В. Пахомська / Вісник Хмельницького національного університету. – 2018. – № 5, Том 1. – С. 87-90.
2. Старовойтова Я.Ю., Школьников М.Н. О повышении пищевой ценности национальных булочных изделий / Я.Ю. Старовойтова, М.Н. Школьников // Food industry. – 2018. – Том. 3, №. 3. – С. 70-77.