

27. Исследование влияния состава глазурей на их свойства и использование в пищевой промышленности

М.Л. Земелько , Т.В. Зуева, О.В. Черваков

*Украинский государственный химико-технологический университет,
Днепропетровк, Украина*

Валерий Манк

Национальный университет пищевых технологий, Киев, Украина

В последнее время кондитерские фабрики увеличили ассортимент продукции, которая подвергается процессу глазурирования. При этом используют различные виды глазурей, среди которых наиболее распространенными являются шоколадная, кондитерская, сахарная, фруктовая и йогуртовая. Ими покрывают конфеты, орехи, сухофрукты, сырки, мороженое, зефир, мармелад, халву, печенье, торты и другие виды кондитерских изделий.

Глазурь является кондитерским полуфабрикатом, который представляет собой тонкоизмельченную массу. В ее состав входит какао-масло (12-40%), и/или жиры-эквиваленты какао-масла (12-40%), и/или жиры-заменители какао-масла (10-40%), тертое какао и/или какао-порошок (0,5-37%), эмульгатор (0,4-1%), сухое молоко (5-10%), сахар или его заменители (40-50%) и различные специфические добавки, которые определяют пищевую ценность глазурей.

В зависимости от рецептуры глазури, можно увеличить сроки хранения кондитерских изделий, улучшить их внешний вид, скрыть некоторые недостатки, а также снизить себестоимость готового продукта.

Наши исследования направлены на разработку рецептур шоколадных глазурей с целью снижения их себестоимости, с сохранением биологической ценности, показателей качества и свойств, отвечающим действующим стандартам, которые применяются в пищевой промышленности.

Исходя из этого, нами рассмотрена возможность добавления в рецептуру глазурей натурального фруктового сока. Тем самым можно уменьшить количество глюкозы, и соответственно предотвратить «сахарное поседение» глазури, а также, сохранить и преумножить полезные свойства готового продукта.

Качество полученных глазурей определяли с помощью органолептических и физико-химических показателей. Также было определено влияние концентрации добавленного сока на реологические свойства полученных композиций.

Также нами исследовано влияние сухой молочной сыворотки на свойства глазури. Использование сыворотки позволит снизить содержание сахара в глазури и заменить сухое молоко, что удешевит готовый продукт. При этом полезные свойства молочной сыворотки бесценны. Сыворотка содержит полезные белки и лактозу, сохраняемые из молока, что придает готовому продукту высокую биологическую ценность и делает его крайне полезным для здоровья человека.

Важно, что введение фруктовых соков и молочной сыворотки позволит снизить содержание какао-масла, тем самым понизить жирность и уменьшить стоимость глазури.