

54. ВИКОРИСТАННЯ ФРУКТОВИХ ПОРОШКІВ В ТЕХНОЛОГІЇ СМЕТАННИХ КРЕМІВ

О.В. Неміріч, Ю.В. Матвійчук, Д.М. Костирко

Національний університет харчових технологій

На сьогодні в Україні стрімко набуває популярності виробництво різних продуктів функціонального та оздоровчого призначення. У закладах ресторанного господарства намагаються вводити такі продукти у раціон, адже при їх регулярному споживанні можна уникнути багатьох хвороб, зміцнити імунітет та покращити стан організму в цілому. Особливої уваги слід приділити збагаченню десертів. Такі, наприклад, десерти, як креми та желе, можуть вживати навіть діти, але для цього використання у рецептурах синтетичних

барвників та ароматизаторів слід замінити на натуральну сировину. В даній роботі розглядається можливість використання порошоків з яблук, бананів, апельсинів холодного розпилювального сушіння для виробництва сметанних кремів, що дозволяє отримати натуральний вітамінізований продукт з антиоксидантними властивостями, користь якого, в порівнянні з продуктом, що містить синтетичні барвники, є безумовною. З огляду на це, визначено органолептичні показники якості кремів сметанних з обраними дозуваннями фруктових порошоків: з яблук – 5, 7 та 9 %, порошку з бананів – 4, 6 та 8 %, з апельсинів – 6, 8 та 10 % від маси рецептурної композиції. Показано, що отримані солодкі страви мають смак, колір та зовнішній вигляд, у порівнянні з базовим зразком без наповнювачів, покращений, порошки повністю розчиняються, не утворюючи грудочок, а креми, в свою чергу, набувають яскравого приємного кольору та аромату. Проте, підвищені дозування фруктових порошоків негативно впливають на піноутворюючу здатність, а, отже, консистенцію кремів. Тому раціональні дозування фруктових порошоків становлять: з яблук – 7 %, бананів – 6 %, апельсинів – 8 % до маси крему.

Отже, використання фруктових порошоків у технології сметанних кремів дозволяє замінити синтетичні барвники і ароматизатори на натуральні інгредієнти, покращити споживні властивості та харчову цінність страв.