

27. Аспекти використання фруктових порошків в технології оздоблювальних напівфабрикатів

Віта Причинтовська, Дар'я Пасічник, Дар'я Петухова
Оксана Вашека, Олександра Неміріч
Національний університет харчових технологій

Вступ. Розширення асортименту продукції закладаів ресторанного господарства, підвищення їх харчової цінності є актуальним завданням науковців і практиків. Фруктові порошки є цінною сировиною для використання в технології оздоблювальних напівфабрикатів, які є невід'ємною частиною борошняних кондитерських виробів широкого асортименту. Суттєвий інтерес з позицій ресурсозаощадних технологій і медико-біологічної ефективності харчування населення становить створення харчових продуктів підвищеної харчової та біологічної цінностей.

З огляду на це, метою роботи було вивчення можливості використання фруктових порошків в технології оздоблювальних напівфабрикатів – кремів вершкових. Для досліджень обрано порошки з бананів, дині і ананасу, що характеризуються високими органолептичними і технологічними (дисперсність, водопоглинальна, жироутримуюча і емульгуюча здатності) властивостями.

Матеріали і методи. Об'єктами досліджень були: модельні системи, крем вершковий за базовою рецептурою [1] та з використанням фруктових порошків. Модельні системи досліджували мікроскопічним методом. Органолептичні і фізико-хімічні показники якості кремів досліджено загальноприйнятими методами. Показники харчової цінності вивчено розрахунково-аналітичним методом.

Результати. В ході експериментальних досліджень модельних стистем, що являли собою співвідношення масла вершкового та фруктових порошків, а також рецептурну кількість пудри цукрової, встановлено, що порошки рівномірно розподіляються і утворюють стійкі структури завдяки всякій водопоглинальній і жирутримуючій здатності. Дослідження модельних систем дозволили зменшити кількість пудри цукрової в рецептурній композиції крему.

За результатами досліджень органолептичних і фізико-хімічних показників якості обґрунтовано раціональні масові частки фруктових порошків в рецептурі крема. Показано отримання оздоблювальних напівфабрикатів з високими смаковими властивостями, що дозволяє розширити асортимент борошняних кондитерських виробів з їх використанням. Дослідні зразки кремів за фізико-хімічними показниками якості не поступаються контрольному зразку.

Розраховано хімічний склад кремів вершкових з додаванням фруктових порошків, який свідчить про збільшення вмісту клітковини, вітамінів і мінеральних речовин рослинних інгредієнтів.

Висновки. За результатами дослідження можна виділити наступні аспекти використання фруктових порошків в технології крема вершкового: отримання оздоблювальних напівфабрикатів з оригінальними високими смаковими властивостями, зменшення рецептурної кількості пудри цукрової, отримання стійкої структури, підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів.

Література

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – М. : Экономика, 1985. – 295 с.