

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Вплив фруктових та овочевих порошків на технологічні властивості яєчного білка

О.О. Іваненко, О.В. Неміріч, О.О. Петруша, А.В. Гавриш
Національний університет харчових технологій

Бурхливі темпи росту сфери ресторанного господарства в нашій країні та в світі, зумовили його відродження на новому етапі розвитку, відзначається жорстка конкуренція між підприємствами за якість продукції та наданих послуг.

Попитом на ринку продукції ресторанного господарства користуються солодкі страви, особливо збивні – муси, самбуки, суфле. Для їх приготування використовують свіжі, консервовані та заморожені фрукти, ягоди соки, молоко і молочні продукти, прянощі, екстракти лікарських рослин тощо. Структура страв залежить від природи і виду піноутворювачів та структуроутворювачів.

З огляду на це, використання фруктових та овочевих порошків дозволяє не тільки розширити асортимент солодких збивних страв, але й надати їм певних функціональних властивостей [1]. Для вирішення питання обрано фруктові порошки – з полуниці, персиків, овочевий – зі шпинату, отримані холодним розпилювальним сушінням, та динний – вакуумним способом. Даний спосіб сушіння дозволяє сформуванню високі функціонально-технологічні властивості порошків, зокрема відновлюючих та емульгуючої здатності.

Метою досліджень було визначення впливу фруктових порошків на технологічні властивості яєчного білка як піноутворювача в складі збивних страв.

В ході досліджень було обрано масові частки порошку з персиків, полуниці та шпинату 25, 50 та 100 % до маси яєчного білка. Встановлено, що 25, 50 та 100 % заміна яєчного білка на фруктові порошки з персику та полуниці в рецептурах суфле та самбуку сприяють отриманню страв з високими органолептичними і фізико-хімічними показниками якості, що не поступаються контрольному зразку. Спостерігалось підвищення збитості дослідних систем та стійкість піни під час зберігання.

Під час заміни 25, 50 та 100 % яєчного білка на порошок зі шпинату було встановлено, що модельна система має низьку збитість порівняно з контролем та не виявляє стійкості під час зберігання за рахунок впливу шавлевої кислоти, яка входить до складу порошку зі шпинату. Тому здійснено заміну рецептурної кількості води на молоко, що сприяє покращенню збитості та стійкості модельної системи за рахунок нейтралізації кислоти і збільшення білкової складової.

Таким чином, досліджувані фруктові та овочеві порошки доцільно використовувати в приготуванні збивних солодких страв для збагачення їх хімічного складу, розширення асортименту оригінальних солодких збивних страв, яка виготовляється в закладах ресторанного господарства.

Література

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