

Фрукти в технології крему «Каталонського»

Христина Аненкова, В'ячеслав Губеня, Олена Павлюченко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Розроблення нових видів страв та своєчасне включення їх до меню закладу є обов'язковою складовою на шляху ефективного функціонування закладу в умовах зростаючої конкуренції. Особливою популярністю серед споживачів, особливо жінок, користуються нетрадиційні солодкі страви, зокрема, європейської кухні.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження є технологія кремів. Предметом дослідження були фрукти, крем «Каталонський» приготовлений за традиційною рецептурою та з додаванням свіжоприготовленого фруктового пюре. Під час досліджень використовували традиційні методи визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості сировини, напівфабрикатів та готових страв.

Результати. Вершкові і білкові креми, приготовлені за традиційною технологією характеризуються високою калорійністю і зниженою харчовою цінністю через недостатню кількість в їх складі комплексу біологічно-активних речовин. У традиційних вершкових і білкових кремах спостерігається зайвий солодкий смак, вузька кольорова гама, що знижує їх споживчі властивості.

Ягідна і фруктова сировина є концентрованим джерелом надходження в організм людини ряду вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот, ферментів, пектинових речовин та ін., що повністю відповідає концепції «Здорове харчування».

В дослідженнях використовували традиційну рецептуру крему «Каталонського» до якої вносили у вигляді пюре банан, манго, мандарин, грушу, яблуко, хурму, ківі та сливи. В ході попередніх досліджень органолептичних показників було встановлено, що використання пюре з груш, ківі, яблука, хурми, навіть при незначному дозуванні, значно погіршує органолептичні показники готових страв, особливо смаку. Тому для подальших досліджень ми використовували банан, манго, мандарин та сливи.

Оптимальним дозуванням пюре зі вказаних фруктів є 15 г на 100 г крему. Дане дозування забезпечує належні органолептичні показники. Спостерігається покращення консистенції, особливо у зразках з манго та бананом, смаку, з'являється тонкий фруктовий присмак, характерний для відповідного пюре, який приємно поєднується з основними компонентами традиційної рецептури.

Висновки. Однією з перспективних солодких страв для закладів ресторанного господарства може бути крем «Каталонський» з додаванням пюре фруктів, зокрема, бананів, манго, мандарин та слив. Оптимальним дозуванням фруктової сировини є 15 г на 100 г крему.