

28. ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ БІСКВІТНОГО НАПІФАБРИКАТУ З РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ

С.В. Іванов, О.О. Петруша, О.В. Нєміріч, В.В. Філіпенко

Національний університет харчових технологій

У сучасних умовах кондитерське підприємство може працювати стабільно і рентабельно, виробляючи продукцію тільки вищої якості. Тому контроль якості сировини, напівфабрикатів та готових виробів – актуальне завдання. Якість продукції оцінюють за відповідними конкретними характеристиками (органолептичними, фізико – хімічними, структурно – механічними, мікробіологічними та іншими), показниками ГОСТу, ДСТУ, ТУ та ін. У нормативних документах встановлені обмеження щодо вмісту того чи іншого компоненту окремим значенням або їхньої області. Зазвичай кількість цих параметрів (для виробів різних видів) від 4 – 5 до 10 та більше.

Важливим шляхом виробництва продуктів «оздоровчого харчування» є збагачення базової продукції відсутніми фізіологічно – активними інгредієнтами. До числа таких інгредієнтів відносяться сушені овочеві порошки.

Отриманий за допомогою сушіння зі змішаним теплопідведенням порошок з кабачків вносили у різних кількостях замість борошна у бісквітне тісто і досліджували його вплив на органолептичні показники якості готового напівфабрикату.

У процесі дослідження було встановлено, що використання порошку з кабачків покращувало якість бісквіту. Ступінь цього впливу залежить від дозування порошку.

Отриманий порошок з кабачків з остаточним вологовмістом не більше 7 % коричневого кольору, з приємним овочевим ароматом. Розрахунково-аналітичним методом визначено хімічний склад порошку з кабачків – табл. 1.

Таблиця 1 – Хімічний склад порошку кабачків

Речовина	Вміст
Вода, %	7,0
Білки, %	7,8
Жири, %	4,0
Вуглеводи, %	75,0
Клітковина, %	4,0
Органічні кислоти, %	1,3
Зола, %	5,3
Na, мг%	26,6
K, мг%	3162
Ca, мг%	199,3
Mg, мг%	119,6
P, мг%	159,4
Fe, мг%	5,3
В-каротин, мг%	0,4
B ₁ , мг%	0,4
B ₂ , мг%	0,4
PP, мг%	8,0
C, мг%	199,3

Проведені раніше дослідження органолептичних і фізико – хімічних властивостей бісквітного тіста показали, що часткова заміна пшеничного борошна вищого сорту на порошок з кабачків призводить до змін якості бісквітного тіста. За результатами експериментів встановлено, що добавка надає позитивного впливу на структуру тіста. Встановлена оптимальна кількість внесеного порошку.

Якість бісквітного напівфабрикату визначали за такими органолептичними показниками як смак, колір, зовнішній вигляд, а також оцінювали стан поверхні, вигляд на зламі та пористість виробу.

Зі збільшення дозування порошку, вироби набувають більш темнішого коричневого відтінку, що пояснюється кольором самого порошку. М'якуш стає більш пористим та крихким. Це пов'язано з високою вологостримуючою здатністю порошку.

Перевагою порошоків є раціональність їх використання, відсутність витрат на механічні кулінарну обробку овочів, інтенсифікація технологічних операцій, зручність при транспортуванні та зберіганні, економія часу, збереження поживних речовин.

Додавання порошку з кабачків до рецептури бісквітного напівфабрикату сприяє отриманню виробів з гармонійними органолептичними властивостями і підвищеної харчової цінності.

Отримані дані є основою для подальших досліджень для визначення структури полідисперсної системи бісквітного тіста.

Література:

1. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы/ Под ред. А. А. Покровского. – М. Пищ. пром-ть, 1976. – 226.
2. Красина И. Б. Научно – практическое обоснование технологий мучных кондитерских изделий функционального назначения // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2007. – № 5 – 6. – С. 44 – 46.
3. Росляков Ю. Ф., Вершинина О. Л., Гончар В.В. Перспективные исследования технологий хлебобулочных изделий функционального назначения // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2010. – № 1. С. 123 – 124.