

Розроблення зефіру оздоровчого спрямування

Ірина Гойко, Олександра Коваленко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Зефір є найпоширенішим і найпопулярнішим серед дорослих і дітей харчовим продуктом з пінною структурою, що набув великої популярності завдяки невисокій калорійності, порівняно з іншими кондитерськими виробами та високим вмістом пектину. Тому, актуальним є розширення асортименту зефіру з покращеними характеристиками, за рахунок введення ягідних пюре, що містять біологічно активні речовини.

Матеріал і методи. Для дослідження використовували загальноприйняті, стандартні методи оцінки фізико-хімічних і органолептичних показників сировини.

За основу було взято класичну технологію отримання зефіру із використанням яблучного пюре. В якості збагачувача використовували ягоди журавлини.

В якості природного желуючого і структуроутворюючого компоненту використовували пектин, що має широкий спектр функціональних властивостей, а саме: адсорбуючу дію, зв'язує та виводить із організму токсини, важкі метали, радіонукліди тощо.

Результати. Ягоди журавлини, що обирались за такими критеріями, як доступність, багатий вміст пектину, вітамінів, макро- та мікроелементів, в якості рецептурного компоненту використовували для забезпечення у виробництві зефіру таких характеристик, як колір, структуроутворюючих характеристик: створення збитої консистенції, а також підвищення біологічної цінності. Крім того, використання ягід журавлини надасть зефіру привабливого кольору, за рахунок натуральних барвних речовин, що містяться в ягідній сировині.

Ягоди журавлини використовували у вигляді пюре, що отримували таким чином: ягоди відділяли від плодоніжок, подрібнювали, бланшували, перетирали, після чого здійснювали теплову обробку парою. Отримане пюре зберігали за температури 4°C.

Досліджували вміст вітаміну С в пюре журавлини та в розробленому зефірі, що склало 67,2 та 50,3 мг/кг, відповідно. За сучасними науковими принципами розроблений вид зефіру можна віднести до продуктів оздоровчого призначення.

Введення пюре журавлини задовільно впливає на процес піноутворення, тому проводили дослідження залежності піноутворюючої (ПУ) та піностійкої здатності (ПС) зефірної маси від кількості введення пюре.

Встановлено, що показники ПУ журавлиного пюре складає 1359 % та ПС – 90%.

Розроблено рецептуру зефіру та розраховано його харчову та біологічну цінність.

За органолептичними показниками отриманий зефір має приємний солодко-кислуватий смак, рівномірний біло-рожевий колір, рівномірно дрібнопориста структура.

Енергетична цінність розробленого зефіру склала 314,47 ккал.

Висновки. Таким чином, показано перспективність використання в якості функціонального інгредієнта пюре журавлини, що дозволяє отримати новий продукт з високою харчовою та біологічною цінністю, із гарними органолептичними показниками та розширити асортимент кондитерських виробів оздоровчого спрямування.