

82. ВИСОКООЛІЙНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О.М. Сидоренко, В.В. Цирульникова

Національний університет харчових технологій

На сьогоднішній день все більш популярним є випікання хлібобулочних виробів у закладах ресторанного господарства. Випікаючи хліб власник і шеф-повар можуть бути впевнені в його якості. Крім того, можна виготовляти різноманітний асортимент хлібобулочних виробів, який не співпадає з асортиментом, який пропонують пекарні.

Як відомо, у хлібопекарському виробництві використовують жири, що виготовляються для харчових цілей: масло коров'яче, маргарин, жир рідкий для хлібопекарської промисловості, рослинні олії. Вони гальмують у тісті життєдіяльність мікроорганізмів, поліненасичені жирні кислоти утворюють комплекси з білками і крохмалем, які суттєво впливають на фізичні властивості

тіста, роблять його більш еластичним, а також вони сприяють довшому збереженню хлібом свіжості, підвищують його калорійність.

Рослинні олії та жири – одна із основних складових здорового харчування. Оскільки жири забезпечують організм людини енергією, використовуються в створенні мембран клітин і кліткових органел, захищають внутрішні органи і нервові закінчення від зовнішньої дії, постачають незамінні біологічно активні речовини, то споживання їх повинно бути не менше 1/3 добової калорійності раціону харчування. З цією метою намагаються використовувати олійну сировину зі збалансованим складом жирних кислот і підвищеним вмістом жиророзчинних вітамінів.

Сучасні дослідження генетики і селекційної науки дозволяють частково вирішити цю проблему завдяки створенню сортів і гібридів соняшників нового покоління з різним співвідношенням жирних кислот і токоферолів в олії насіння, особливо створення високоолеїнової соняшникової олії. Соняшник є головною олійною культурою в Україні. Насіння сучасних високоолійних сортів містить 50-55% олії (на абсолютно суху масу насіння) і 16% білка. Соняшникова олія має високі смакові якості і переваги перед іншими рослинними жирами за поживністю та засвоєнням. Особлива цінність соняшникової олії як харчового продукту зумовлена високим вмістом у ній ненасичених жирних кислот (до 90%), головним чином лінолевої (омега-6) – 55-60% і олеїнової (омега-9) – 30-35%. Відселекціоновані сорти можуть мати концентрацію олеїнової кислоти в олії – 70-78%, лінолевої – 15-22%. Споживання високоолеїнової олії в їжу сприяє омолодженню організму, так як містить «вітамін молодості» – Е.

Високоолеїнова соняшникова олія є ідеальним компонентом для виробництва маргаринів, які використовуються у хлібопекарській та кондитерській промисловості і є суттєвою протипагою маргарину, який виготовляють з пальмової олії.

Необхідно зазначити, що вплив високоолеїнової соняшникової олії на в'язкість емульсії і структуроутворення в тісті відрізняється від дії звичайної

соняшникової олії. Це пояснюється різноманітним жирнокислотним складом, що впливає на реакційну здатність і здатність утворювати комплекси з крохмалем і білковими речовинами, що містяться в тісті.

Для впровадження високоолеїнової олії в закладах ресторанного господарства необхідні розробки нових рецептур, але всі затрати окупляться тим, що відвідувачам можуть бути запропоновані хлібобулочні вироби зі збалансованим жирнокислотним складом, більш корисним для здоров'я.

ЛІТЕРАТУРА

1. Султанович Ю. А., Духу Т. А. «Потенциал применения высокоолеинового масла при производстве кондитерских изделий» // Кондитерское и хлебопекарное производство – №2 – 2012
2. Ефименко С. Г., Ефименко С. К., Бикова С. Ф., Давиденко Е. К. Новые виды подсолнечного масла с измененным жирнокислотным составом // Масложировая промышленность – №4 – 2012