

14. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ МОРКВЯНОГО ГІДРОЛІЗОВАНОГО ПЮРЕ

**О. М. Кирпиченкова,
В. І. Оболкіна**

Національний університет харчових технологій

На українському продовольчому ринку є новий вид сировини розроблений у НУХТ – морквяне пюре, яке внаслідок процесу гідролітичного розщеплення протопектину рослинної тканини містить майже в три рази більше пектину і пектинових речовин, що є активними сорбентами, виводять із організму токсичні речовини. Крім того овочеві пюре мають підвищену кількість клітковини, бета-каротину, вітамінів і мінеральних речовин [1]. Використання морквяного гідролізованого пюре дозволяє розширити асортимент виробів з поліпшеними споживчими характеристиками, підвищеною харчовою цінністю як в умовах великих і малих підприємств харчової промисловості, так і неспеціалізованих підприємств (кафе, ресторанів і т. п.).

Останнім часом на споживчому ринку підвищеним попитом користується здобне комбіноване печиво з желейними начинками на основі бісквітного напівфабрикату. Основні процеси, завдяки яким утворюється структура напівфабрикатів та готових виробів, відбуваються на стадії приготування тіста. Тому було проведено комплекс досліджень по впливу різних технологічних факторів на властивості тістових напівфабрикатів для здобного комбінованого печива з додаванням морквяного гідролізованого пюре та якості готових виробів.

Було встановлено, що стійкість піни бісквітного тіста і його в'язкість з застосуванням морквяного пюре підвищується. Руйнування структури бісквітного тіста з додаванням морквяного пюре відбувається повільніше за рахунок зв'язування вологи харчовими волокнами та низькометаксильованим пектином, який знаходиться у морквяному пюре. Таким чином додавання морквяного гідролізованого пюре при приготуванні бісквітного тіста сприяє покращенню та стабілізації його структури. Це має запобігати руйнуванню піноподібної структури тістового напівфабрикату при його формуванні на відсаджувальних машинах або вручну.

Готові вироби цікаві для споживача перш за все хорошими органолептичними показниками, тобто кольором, запахом, смаком. Встановлено, що використання морквяного гідролізованого пюре підвищує харчову цінність здобного печива та його органолептичні показники: колір, смак, текстуру; подовжує термін зберігання.

Література:

1. Патент 73050 UA, МПК А 23L 1/06(2006.01). Спосіб виробництва пектиновмісного овочевого пюре/ Крапивницька І. О.; заявник і патентовласник Національний університет харчових технологій. – заявл.24.02.2012; опубл. 10.09.2012, Бюл. № 17.