

## 51. В'ЯЗКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТІСТА З ОВОЧЕВИМИ ПОРОШКАМИ

О.В. Неміріч, Л.Г. Булах, Р.С. Дорошкевич

*Національний університет харчових технологій*

Ресторанне господарство України одним із перших перейшло на ринкові відносини. Останнім часом поряд з традиційними повносервісними ресторанами з'явилися спеціалізовані підприємства зі скороченим набором пропонованих послуг і страв. Спеціалізація їх може бути різноманітною. Поширення набувають ресторани швидкого обслуговування, які спеціалізуються на гамбургерах і смаженій картоплі (McDonald's), піці (Pizza Hut, Domino, Little Caesar), біфштексах (Sizzler), морепродуктах (Red Lobster), сендвічах (Subway). Особливо актуальними є тематичні ресторани: Дикий Захід, рок-н-рол, футбол, літаки тощо. Переважно вони пропонують обмежену кількість страв, але зосереджуються на створенні відповідного настрою та атмосфери. Поглиблення спеціалізації закладів ресторанного господарства пов'язане зі створенням міжнародних ланцюгів, які відіграють важливу роль у розробленні та просуванні високих стандартів обслуговування. Однією з перших на український ринок у 90-х роках ХХ ст. прийшла міжнародна мережа фаст фуд «McDonalds». Іноземні системи дали поштовх для розвитку національних систем на основі франчайзингу. Одним з перших таких проєктів стало створення мереж національних ресторанів швидкого харчування «Швидко», «Мак Смак», «Домашня кухня», «Пузата хата», «Челентано», «Картопляна хата», «Смачна картопля». Перша з них була відкрита 1999 р. у Києві. Останніми роками в ресторанному бізнесі формується новий напрям – демократичні ресторани, що поєднує в собі «швидкі» технології фаст фуду і якість національної (або змішаної) кухні, що потребують індивідуального підходу. «Фрі фло», або free flow, означає «вільний рух». Стосовно підприємств ресторанного господарства – це вільний рух як відвідувачів, так і їжі. Ознаки таких підприємств – приготування страв у присутності гостей, відсутність офіціантів, відкрита кухня, багатий асортимент. Оскільки продукція закладів швидкого обслуговування має обмежений асортимент страв і не завжди відповідає вимогам збалансованого харчування, метою дослідження було вивчення можливості використання овочевих порошоків у технології борошняних кулінарних виробів. Це дозволить уникнути сезонності їх споживання, спростити операції з механічної кулінарної обробки сировини, скоротити тривалість технологічного приготування страв та кулінарних виробів і розширити їх асортимент, зменшити площі складських та виробничих приміщень.

Для збагачення і розширення асортименту продукції було обрано порошки з капусти і кабачків, отриманих способом сушіння із змішаним теплопідведенням. Порошки мають високі органолептичні та функціонально-технологічні властивості, зокрема дисперсність є наближеною до пшеничного борошна. Тому з метою надання нових органолептичних властивостей і формування асортименту борошняних кулінарних виробів їх вносили в оладкове тісто за відповідного зменшення вмісту борошна і цукру. Оладкове тісто за своєю структурою являє собою полідисперсоїд – систему, що поєднує в собі піну, емульсію і суспензію, яка складається з твердої, рідкої та газової фаз. Для досліджень обрано зразки тіста з максимально можливим за органолептичними показниками вмістом порошку з капусти – 10 %, з кабачків – 15 % до маси пшеничного борошна. Досліджено в'язкісні характеристики тіста з порошками за різних швидкостей зсуву на приладі Реотест. Овочеві порошки через більшу питому поверхню та вологозв'язуючу здатність зв'язують вологу в тісті більшою мірою, ніж борошно, структура тіста стає значно в'язкою (у 7–10 разів), хоча вологість обох зразків тіста – контрольного і дослідного однакові. При цьому темп руйнування структури контрольного зразка надто швидкий, у порівнянні з дослідними зразками тіста.

Таким чином, на підставі проведених досліджень визначено, що за додавання овочевих порошків суттєво збільшується в'язкість оладкового тіста відносно контролю, що сприяє формуванню певної структури готових кулінарних виробів.