

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ДО ВИКОРИСТАННЯ ФРУКТОВИХ НАЧИНОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

І.КОРЕЦЬКА,
кандидат технічних наук,
доцент кафедри технології харчування
та ресторанного бізнесу
Національний університет харчових технологій
(м. Київ)

теперішній час у виробництві хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів широко використовують різноманітні фруктові начинки, які вдало поєднуються з випеченими напівфабрикатами. В залежності від призначення до начинок висувають певні вимоги.

Начинки для кондитерських та хлібобулочних виробів всіх видів повинні:

- * мати гармонічний смак, привабливий колір та аромат;
- * мати стабільну консистенцію;
- * в'язкість повинна бути аналогічній в'язкості повидла;
- * гарно намащуватись при виготовленні тортів, рулетів, тістечок;
- * бути термостабільними в закритих (пряниках, печиві, пирогах, пиріжках та пончиках) та відкритих (пирогах, ватрушках та листових) виробках тобто, витримувати прогрівання при температурі 200...220 °С;
- * в готовій продукції мати блискучу поверхню, без розривів зовнішньої оболонки та пошкоджень поверхні, без протікання начинки;
- * мати достатню вологоутримуючу здатність при зберіганні готових виробів.

Начинки являють собою складові багатокомпонентні системи, які складаються із сировини різних видів. За сукупністю певних властивостей їх можна об'єднати у декілька груп. В залежності від складу сировини розрізняють желейні та фруктові начинки.

До фруктових начинок відносять повидло, джеми, підварки та конфітури. Це уварені фруктові маси з додаванням цукру або цукрозамінників.

Желейні начинки являють собою уварені цукрово-патокові сиропи, які містять цукрозу у розчині, і містять драглеутворюючу речовину (низькометоксильований пектин, модифікований крохмаль та ін.), а також фруктово-ягідну сировину (пюре, присаси та ін.), смакові та ароматичні добавки. Технологія отримання таких начинок обов'язково включає стадію драглеутворення, на характер протікання якої впливають кількість драглеутворювача, його вид та технологічні параметри (температура, тривалість, кислотність, кількість та технологічні властивості інших компонентів). Масова частка сухих речовин в цих продуктах складає 60-65 %.

Фруктові начинки поряд з моно- та дицукридами містять речовини, які виконують роль антикристалізатора. У якості останнього використовують патоку та інвертні, глюкозні та глюкозно-фруктові сиропи різних виробників, декстрини та інші речовини, що підвищують в'язкість системи.

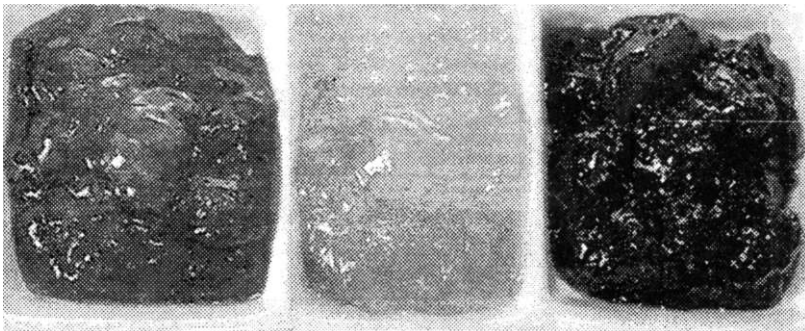
На сьогоднішньому ринку фруктових начинок широко пропонуються фруктові наповнювачі. Цей продукт являє собою суміш фруктового пюре (25-30 %), цукру і стабілізаторів структури - модифіковані крохмалі, гідроколоїди, смакові та ароматичні речовини, барвники. Масова частка сухих речовин в наповнювачах не менш 70 %.

Наповнювач, зазвичай, поступає на підприємство готовий до споживання і дозволяє значно розширити асортимент виробів, що випускаються на підприємстві.

У виробництві борошняної кондитерської та хлібобулочної продукції популярністю користуються повидло, підварки, джеми та термостабільні начинки і фруктові наповнювачі. Окрім того, використання начинок обмежується видом виробів. Начинка, яка нанесена на поверхню тістової заготовки печива,

пирога, вартушки з подальшою технологічною стадією випікання називають начинкою "відкритого" типу. Начинка, якою заповнюють внутрішній простір тістової заготовки печива, пряника, тощо - начинка "закритого" типу.

За стійкістю до впливу температури проведеної технологічного процесу начинки поділяються на термостабільні та не термостабільні. Повидло та підварки при використанні їх для випечених виробів показу-



ШНШШМ



7. Бахмач В. О., Кірюнова Г. А., Корецька І. Л., Манк В. Використання гідроколлоїдів у харчовому виробництві. Вісник харківського державного технічного університету сільського господарства. Випуск 16. "Сучасні напрямки технологій та механізації процесів переробних і харчових виробництв": м. Харків, 2003, 235-239 с