

Дослідження можливості використання порошку м'яти перцевої у виробництві начинок для вафель

Людмила Махинько, Юлія Писаренко, Анастасія Чумак
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Кондитерські вироби з м'ятним смаком користуються популярністю серед населення. Метою роботи було дослідити можливість застосування порошку м'яти перцевої у виробництві вафель.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження було обрано начинки для вафель. В ході роботи визначали раціональне дозування порошку м'яти перцевої до рецептурних композицій начинок. Оцінювали вплив даної добавки на якість продукту за органолептичними, структурно-механічними та основними фізико-хімічними показниками.

Результати. В ході роботи проаналізовано хімічний склад порошку м'яти перцевої, обґрунтовано можливість та доцільність його застосування. Досліджено органолептичні та основні фізико-хімічні властивості даної добавки.

Встановлюючи дозування порошку враховували ряд факторів: досягнення високих органолептичних характеристик нового продукту (смак, запах, колір), збереження необхідних структурно-механічних властивостей начинок (консистенція). Це дає змогу встановити раціональну кількість доданого компонента, попередньо визначену лише за органолептичними характеристиками.

Добавку використовували у висушеному та подрібненому вигляді. Завдяки досить високому вмісту ефірних олій цей порошок має специфічний аромат, а також характеризується насиченим зеленим кольором. Інтенсивний аромат і колір досліджуваних продуктів є обмежуючими факторами при встановленні раціонального дозування.

За базову обрано традиційну рецептуру начинок. Вирішено вносити додатковий компонент до складу начинки на заміну цукрової пудри для зниження солодкості та калорійності начинок. Порошок вносили у кількостях 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 і 2,5 % до рецептурної суміші начинки.

Встановлено, що високі органолептичні показники мала начинка при внесенні 2,5 % м'яти перцевої. При збільшенні вмісту даного інгредієнту погіршувався смак та аромат начинки, з'являвся трав'янистий присмак.

Додавання лікарської сировини до рецептурного складу вафельних начинок, сприяє збагаченню останніх такими біологічно-активними речовинами, як ефірні олії, рослинні пігменти, речовини з Р-вітамінною активністю. Такі речовини проявляють цілий спектр терапевтичних ефектів.

Визначено раціональну кількість обраного виду добавки, що забезпечує одержання продукту високої якості.

Аналіз хімічного складу запропонованих рецептур начинок свідчить про підвищення їх харчової та біологічної цінності

Виробництво вафель з додаванням до складу начинок сировини рослинного походження, може бути реалізоване на існуючих технологічних лініях, враховуючи удосконалення технологічних параметрів процесу та введення додаткових операцій з підготовки пряно-ароматичної сировини.

Висновки. Порошок м'яти перцевої є одним з видів нетрадиційної сировини для збагачення вафельних начинок. Що дасть змогу створити нові або вдосконалити традиційні кондитерські вироби оздоровчого призначення.