

5. Перспективи використання фруктових порошків в технології збивних солодких страв

Ольга Іваненко, Олександра Нєміріч, Тетяна Іщенко
Національний університет харчових технологій

Вступ. В ресторанному господарстві особливу увагу приділяють солодким стравам, особливо збивним – муси, самбуки, суфле. Для їх приготування використовують свіжі, консервовані та заморожені фрукти, ягоди соки, молоко і молочні продукти, прянощі, екстракти лікарських рослин тощо.

Як піноутворювачі, які формують органолептичні показники якості та структурно-механічні властивості готової продукції, традиційно застосовують яєчний білок та желатин. В останні роки все більше уваги приділяється пошуку нових стабілізаторів для приготування солодких страв з пінною структурою, що дозволяє економити традиційні піно- та структуроутворювачі і водночас поліпшувати харчову та біологічну цінність продуктів.

Використання натуральної рослинної сировини дозволяє не тільки розширити асортимент харчових продуктів, але й надати їм певних функціональних властивостей. Для вирішення питання обрано фруктові порошки – яблучний, банановий, отримані холодним розпилювальним сушінням, та динний – вакуумним способом. Дані способи сушіння дозволяють сформувати високі функціонально-технологічні властивості порошків, зокрема відновлюючих та емульгуючої здатності.

Метою досліджень було визначення впливу фруктових порошків на показники якості солодких збивних страв – суфле, самбуку.

Матеріали і методи. В якості базової було обрано рецептури суфле та самбуку згідно з «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» [1]. Основні показники якості сировини та готових виробів досліджували методами, які використовуються в технологічному контролі виробництва солодких збивних страв. Відбір проб для досліджень, визначення вмісту сухих речовин, кислотності титрованої та активної здійснювали загальноприйнятими методами. Визначення збитості готових виробів з пінною структурою визначали шляхом встановлення об'єму витісненого з виробу водою повітря. Органолептичну оцінку продуктів проводили за допомогою профільного методу з використанням дискрипторів за п'ятибальною шкалою.

Результати. В ході досліджень було обрано масові частки порошку з бананів та яблук 5, 10 та 15 % і дині – 10, 15 та 20 % до маси рецептурної композиції. Вивчено вплив обраних дозувань фруктових порошків на органолептичні показники якості страв: смак, запах, консистенцію, зовнішній вигляд і колір, а також масову частку сухих речовин і збитість. Встановлено, що 10 % порошку з бананів або яблук і 15 % порошку з дині в рецептурах суфле та самбуку сприяють отриманню страв з високими органолептичними і фізико-хімічними показниками якості, що не поступаються контрольному зразку. У ході досліджень визначено режими збивання рецептурної композиції суфле та самбуків з використанням нетрадиційної рослинної сировини. При використанні фруктових порошків підвищується харчова цінність готових страв.

Висновки. Досліджувані фруктові порошки доцільно використовувати в приготуванні збивних солодких страв для збагачення їх хімічного складу, розширення асортименту оригінальної кулінарної продукції, яка виготовляється в закладах ресторанного господарства.

Література

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М. : Экономика, 1981. – 720 с.