УДК 661.185.76

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ЕМУЛЬГАТОРІВ У ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Олійник С.В.
Кобець О.С.
Арпуль О.В., к.т.н.
Доценко В.Ф., д.т.н.
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ

В умовах сучасної конкуренції споживач борошняних кондитерських виробів бажає отримати якісний товар за доступною ціною. Тому виробники кондитерської продукції змушені постійно аналізувати асортимент ринку, визначати найбільш популярні групи виробів, покращувати якість своєї продукції та знижувати її собівартість. Стабільно високу якість продукції при заданій собівартості забезпечує застосування харчових емульгаторів [1].

Випечений бісквітний напівфабрикат є основою для багатьох видів тортів та тістечок, він повинен володіти високою пористістю, на яку, в першу чергу, впливає ступінь аерації яєчно-цукрової емульсії, і саме з метою більшого її насичення повітрям, до класичної технології приготування бісквітів включають стадію внесення емульгаторів [2]. Вони застосовують практично у всіх видах кондитерської та хлібопекарської продукції. Виробники добре знають такі емульгатори, як «Естер П», поліпшувач «Естер Т05», їх використовують індивідуально або у сумішах на різних стадіях виробництва.

Існують емульгатори, які спеціально розроблені для використання у технології бісквітних напівфабрикатів. За даними групи компаній MASHMUL такі емульгатори при додаванні до бісквітного тіста мають ряд переваг, а саме - інгредієнти бісквітного тіста можуть збиватися в один етап; покращується аерація, забезпечується гарна стабільність і об’єм бісквіту; вони дозволяють замінити частину яйцепродуктів та інших сухих речовин водою без втрати якості готового виробу; емульгатори забезпечують бісквіту гарну структуру з рівномірною пористістю і приємною м’якою м’якушкою [2].

Висновок. Доцільність використання емульгаторів у технології бісквітних напівфабрикатів багаторазово доведена як з технологічної, так і з економічної точки зору. Дослідження впливу нових видів емульгаторів на зміну показників якості бісквітного тіста і готових виробів, є актуальною задачею сьогодення.

Література

1. Гутник С.С. «Електрогазохім» : нові поліпшувачі для кондитерської промисловості / С.С. Гутник // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – №5(13). – С. 14.
2. Клавер Ф.Р. Эмульгаторы в пищевой промышленности / Ф.Р. Клавер // Пищевые ингредиенты сырье и добавки. – 2000. – №2. – С. 64.