

Дослідження можливості використання обліпихового пюре в технології зефіру

Бусько А. О., Махинько Л. В.

Національний університет харчових технологій

В сучасному ритмі життя наше харчування часто є не достатньо збалансованим. Частина населення не отримує з їжею достатньої кількості необхідних біологічно-активних речовин. Тому актуальним завданням залишається збагачення продуктів харчування рослинними добавками високої харчової цінності.

В даній роботі розглянуто та досліджено можливість використання обліпихового пюре в технології зефіру. Основною сировиною для виробництва зефіру, як відомо, є яєчний білок, яблучне пюре та цукор. Харчова цінність даного кондитерського виробу не є досить високою, тому перед науковцями постійно постає завдання у збагаченні зефіру різноманітною плодово-ягідною сировиною [1].

Проведений аналіз літературних джерел щодо технології, асортименту зефіру, дав змогу визначитись з сировиною для його збагачення. Було обрано пюре обліпихи, як джерело цінних вітамінів, макро- та мікронутрієнтів [2].

Здійснено низку досліджень з підбором рецептурного складу, відпрацюванням параметрів технологічного процесу виготовлення зефіру з використанням обліпихового пюре. В роботі було використано яєчний білок (нативний та сухий), цукор білий кристалічний, яблучне пюре, обліпихове пюре. Методи досліджень – загальноприйняті.

Виготовляли дослідні зразки зефіру на основі різних видів яєчного білка з додаванням пюре яблучного (контрольний зразок) та пюре обліпихового. Вивчали вплив різних дозувань пюре на органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні властивості зефірної маси. Проведено дослідження з відпрацювання рецептурного складу зефіру з додаванням пюре обліпихи.

Досліджено органолептичні, деякі фізико-хімічні та структурно-механічні показники зефіру. Проведено ряд досліджень стосовно стабільності якісних характеристик зефіру під час зберігання протягом гарантованого нормативною документацією терміну. Розраховано енергетичну цінність нового зразку зефіру.

На основі отриманих результатів розроблено проєкт рецептури і технологічних інструкцій зефіру з обліпиховим пюре «Сонячне сяйво».

Список використаної літератури:

1. Юрченко Д. Ю., Корецька І. Л. Шляхи підвищення біологічної цінності зефіру // Інновації та закономірності розвитку харчових технологій: теоретичні та прикладні аспекти, 28-29 березня 2019 р., м. Київ. – К.: ККІБП, 2019. – С. 86.

2. Лікарські рослини: енциклопедичний довідник / за ред. А. М. Гродзінського. – К.: Видавництво «Українська Енциклопедія» ім. М. П. Бажана, Український виробничо-комерційний центр «Олімп», 1992. – С. 427.