

3. Органолептична оцінка якості фонданів спеціального призначення

Андрій Гавриш, Олександра Неміріч, Олена Дудкіна, Станіслава Губенко
Національний університет харчових технологій

Вступ Потреба населення України в безглютенових виробках на сьогодні забезпечується за рахунок продукції іноземного походження. Особливої уваги заслуговують сухі суміші для випікання в домашніх умовах, оскільки виробляти аглютенові продукти в промислових масштабах не вигідно. Для розширення асортименту харчової продукції спеціального призначення обрано десерти – фондани.

За класичною технологією для приготування шоколадного фондану використовують такі інгредієнти: чорний шоколад (28-30%), вершкове масло (13-14 %), пшеничне борошно (20 %), яйця (22...25 %), цукор білий (13...14 %) [1,2].

Матеріали і методи В ході досліджень замінено в складі рецептури фондану борошно пшеничне на борошно рисове (ГОСТ 27168-86). В якості сахаровміщуючого інгредієнта було використано молоко цільне згущене (ДСТУ 4274:2003). За аналогією до рецептурного складу традиційних фонданів в якості пластифікатора структури замінено масло вершкове, яке вдало поєднується з пшеничним борошном, на какао-масло (ДСТУ 5004:2008). Для підвищення харчової цінності фондану спеціального призначення, який розрахований на дітей та підлітків, взято порошки з цедри цитрусових (ГОСТ 6829-89).

Результати З метою встановлення раціонального співвідношення обґрунтованих інгредієнтів було досліджено органолептичні властивості нових фонданів (в порівнянні з контролем). Оскільки консистенція нових фонданів не була сприйнятною, тому було запропоновано використовувати повернево-активні речовини (ПАР) для покращення цього показника. В якості ПАР обрано стандартизований, гідролізований лецитин та ефір лимонної кислоти. Додавання стандартизованого лецитину до рецептурного складу фондану покращує смак та зовнішній вигляд, надає відповідну консистенцію. Додавання гідролізованого лецитину сприяє значному покращенню показників в порівнянні зі стандартизованим лецитином, а саме: з'являється світло-коричнева скоринка та десерт стає пухкішим. Проте, оптимальних органолептичних показників якості було досягнуто при використанні ефіру лимонної кислоти. При цьому консистенція набула ніжності, смак став гармонійним, з'явилася приваблива коричнева скоринка, що перевищує значення контрольного зразка.

Отже, в ході дослідження було обрано таке співвідношення компонентів: борошно рисове (28-30%), какао-масло (13-15%), молоко цільне згущене (48-50%), порошок з цедри цитрусових (3-5%), ефір лимонної кислоти (0,2-1,0%).

Висновки За результатами органолептичних властивостей фонданів спеціального призначення було визначене раціональне співвідношення обраних інгредієнтів рецептурного складу. Для поліпшення споживних властивостей фонданів спеціального призначення було підібрано ефір лимонної кислоти.

Література

1. Патент на винахід № 105109. Шоколадний фондан / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, Х. В.

Кулікова; заявник – Національний університет харчових технологій. – № а201301767; заяв. 3.02.2013; опубл. 10.04.2014; Бюл. № 7.

2. Патент на корисну модель № 82998UA. Склад шоколадного фондану / В. Ф. Доценко, А. В.

Гавриш, Х. В. Кулікова. – № u201301760; заяв. 13.02.2013; опубл. 27.08.2013; Бюл. № 16/2013. – 5 с.

