

21. ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ВИСОКОТЕМПЕРАТУРНОЇ КОЕКСТРУЗІЇ ТА ЇЇ ВПЛИВУ НА ПРОЦЕС ЗБЕРІГАННЯ

Л. В. Махинько, В. М. Ковбаса

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Сьогодні на ринку є багато харчових продуктів, призначених для миттєвого приготування. Це різноманітні супи, каші, солодкі страви на основі екструдованої сировини тощо. Широким асортиментом представлені сухі сніданки. Переважна частка цих продуктів солодких смаків. Розроблення продуктів високотемпературної коекструзії з жировими начинками солоного смаку сприятиме розширенню асортименту сухих сніданків. Їх зручно споживати, як перекус, в сухому вигляді у поєднанні з овочевими соками або заливати бульйоном [1].

В даній роботі досліджено використання деяких видів пряно-ароматичної сировини у виробництві зернових подушечок з солоними начинками. При виборі добавок, керувалися органолептичними показниками прянощів. Це дає змогу надавати начинкам привабливого кольору, аромату та смаку без використання синтетичних барвників та ароматизаторів. Для дослідження було обрано сушені мелені куркуму, базилік та паприку червону.

На основі попередніх досліджень деяких показників якості обраних прянощів, підтверджено можливість їх внесення до рецептурних композицій солоних начинок для зернових подушечок. Прянощі вносили до рецептур у кількості до 1,5 % до маси начинки на заміну рисового борошна. Після оцінки основних органолептичних показників якості одержаних начинок, робили висновки про найбільш раціональні дозування добавок.

Одержані висновки свідчать про те, що раціональні дозування прянощів, які забезпечують привабливий зовнішній вигляд, приємний аромат та

пікантний смак, становлять: куркуми — 0,6 %, паприки червоної — 1,0 %, базиліку — 0,8 % до маси начинки.

Рецептурні композиції солоних начинок

Компонент	Вміст, %			
	Контроль (без добавок)	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Крохмаль кукурудзяний	21,4	21,4	21,4	21,4
Рисове борошно	25,0	24,4	24,0	24,2
Олія соняшникова	38,0	38,0	38,0	38,0
Суша молочна сироватка	13,5	13,5	13,5	13,5
Сіль	1,5	1,5	1,5	1,5
Лецитин	0,6	0,6	0,6	0,6
Куркума	-	0,6	-	-
Паприка червона	-	-	1,0	-
Базилік	-	-	-	0,8
Разом	100,0	100,0	100,0	100,0

Жирові начинки для зернових подушечок містять у своєму складі значну кількість жиру. При зберіганні таких виробів відбуваються процеси окиснення жирової складової [2]. Прянощі, багаті на антиоксиданти, можуть сповільнювати ці процеси. Досліджено вплив обраних прянощів на процеси окиснення жиру в начинках при зберіганні. Встановлено, що додавання вказаних кількостей добавок, дає змогу збільшити термін зберігання продуктів коекструзії в 1,5 рази порівняно з контрольним зразком.

Список літератури

1. Chepulis, L.M., Everson, N., Ndanuko, R.N., & Mearns, G. (2019). The nutritional content of children's breakfast cereals: a cross-sectional analysis of New Zealand, Australia, the UK, Canada and the USA. *Public Health Nutrition*, 23, 1589 - 1598. DOI:10.1017/S1368980019003537
2. Levytskyy, T. R., Moravskaya, O. V., Fedor, G. Y., Nedilka, G. Y., & Kushnir, G. V. (2021). Some quality indicators of vegetable oils under different storage conditions. *Scientific and Technical Bulletin of State Scientific Research Control Institute of Veterinary Medical Products and Fodder Additives and Institute of Animal Biology*, 22(1), 145-151. DOI:10.36359/scivp.2021-22-1.17