

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Використання порошків з кабачків та капусти в технології млинцевого напівфабрикату

В.В. Євлаш, Т.А. Тарасенко

Харківський державний університет харчування та торгівлі

О.В. Неміріч, А.В. Гавриш

Національний університет харчових технологій

Борошняні кулінарні вироби користуються попитом у споживачів, особливо серед дітей, підлітків, молоді. Проте дана група продукції за своїм хімічним складом характеризується підвищеним вмістом вуглеводів, високою енергетичною цінністю і потребує удосконалення хімічного складу.

Тому для підвищення харчової цінності запропоновано додавати овочеві порошки – з капусти та кабачків, що отримані способом сушіння зі змішаним теплопідведенням (ЗТП-сушіння) [1]. Порошки мають виражені смак і аромат овочів; дисперсність складає до 100 мкм, що є зручним при використанні їх на зміну борошна пшеничного в традиційній рецептурі млинцевого напівфабрикату [2]. Досліджено технологічні властивості овочевих порошків: водопоглинальна, вологоутримуюча, жирутримуюча та емульгуюча здатності, які мають більш високі значення в порівнянні зі зразками, отриманими конвективним сушінням. Визначено сорбційні властивості порошків. Показано, що отримані в ході процесу ЗТП-сушіння розміри і форма порчастинок порошків сприятимуть формуванню стійкої структури модельних систем з їх використанням. Для досліджень обрано зразки тіста при додаванні 10, 15 та 20 % порошків з кабачків та капусти до маси рецептури за відповідного перерахунку на вологість тіста 66 %. Технологічний процес передбачав підготовку сировини: просіювання сипких інгредієнтів, попереднє змішування борошна, порошків з кабачків та капусти, солі та цукру, санітарну обробку яєць курячих, збивання або перемішування підготовленої сировини з метою отримання однорідної структури тіста. За органолептичними і фізико-хімічними показниками якості найкращими були млинцеві напівфабрикати з 15 % порошку з кабачків або капусти до маси рецептури. За хімічним складом нові вироби переважають традиційні за комплексом мінеральних елементів та вітамінів, клітковини. Млинцеве тісто і готові вироби відрізняються від традиційних зниженими адгезійними властивостями за рахунок вуглеводної складової овочевих порошків.

Література

1. *Погожих Н.И.* Научные основы теории и техники сушки пищевого сырья в массообменных модулях [Текст]: дис...д-ра техн. наук: 05.18.12 / процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств. – Харьков, 2002. – 369 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: Для предприятий общественного питания / Сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К. : А.С.К., 2008. – 656 с.