

УДК 637.148.2.041

МАСЛЯНИЙ КРЕМ ЗНИЖЕНОЇ КАЛОРІЙНОСТІ

Бережна Т.О., Польовик В.В., Мазур О.К., Корецька І.Л.
Національний університет харчових технологій

Вступ. Масляні креми є одними із популярних продуктів для просочення для випічки. З ними виготовляють торти, тістечка, еклери, використовують для оздоблення. Вони мають високу калорійність, за рахунок високого вмісту жиру. Одним із ефективних способів покращення хімічного складу та покращення смакових властивостей виробу можливе додавання до них фруктово-ягідної сировини [1, 2].

Мета роботи – удосконалення рецептури масляного крему за рахунок використання фруктових пюре.

Матеріали та методи. В якості основного компоненту об'єкту досліджень було використано масло вершкове з масовою часткою жиру 69,2 %. У ролі цукрозамінника виступає глюкозно-фруктозний сироп, який має властивість поліпшувати консистенцію збивних виробів. Для емульсифікації крему застосували суху молочну сироватку, яка надає еластичну та однорідну структуру крему. В якості рослинної сировини для збагачення рецептурного складу та зниження калорійності крему використовували пюре з банану та журавлини.

Результати досліджень. У ході досліджень було вираховано хімічний склад виробу, щоб визначити, на скільки змінилась харчова цінність крему, порівняно із стандартним зразком.

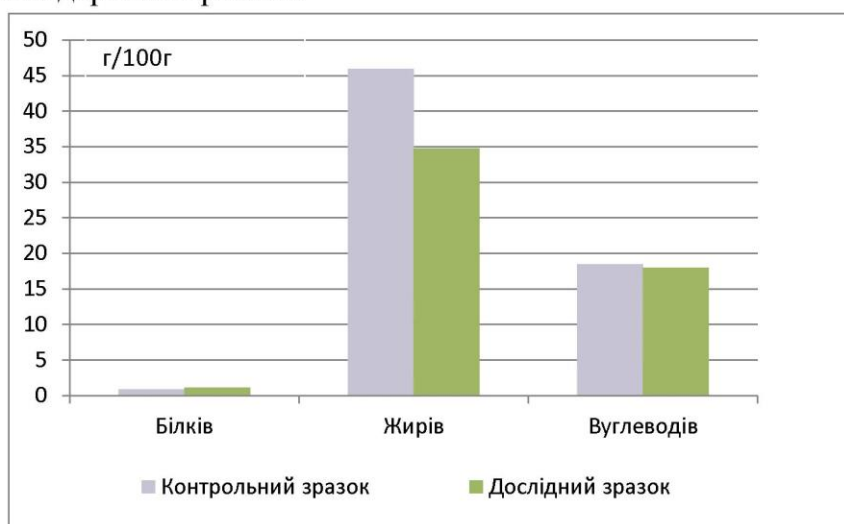


Рис. 1. Калорійність контрольного та досліджуваного зразків

У результаті проведених органолептичних досліджень було встановлено, що готовий крем має позитивні органолептичні показники, а саме:

зовнішній вигляд – крем однорідної консистенції з часточками м'яти;

колір – світло рожевий з червоними краплями;

консистенція – однорідна, еластична з часточками свіжої журавлини;

запах – притаманний вхідній сировині, відчувається характерний аромат м'яти, банану, журавлини;

смак – ніжний, приємний, в міру солодкий, освіжаючий (за рахунок м'яти).

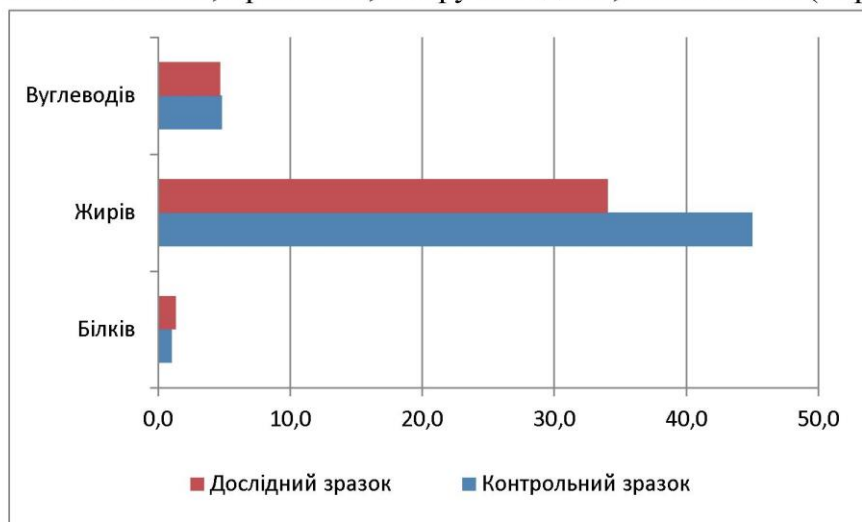


Рис. 2. Забезпеченість добової потреби від споживання страви.

На нову страву розраховано забезпечення добової потреби в основних нутрієнтах, розроблено технологічну картку та складено технологічну схему.

Висновки. Продемонстровано можливість використання пюре з банану, журавлини та м'яти для покращення смакових властивостей і розширення асортименту низькокалорійних масляних кремів із правильним співвідношенням всіх харчових речовин та збагаченням його вітамінами, які містяться в журавлині та банані.

Список використаних джерел

1. Левкун К., Польовик В., Бондар Н., Корецька І. Сучасні технології зниження калорійності солодкого десерту. Zbiór artykułów naukowych. Konferencji Międzynarodowej Naukowo Praktycznej "Inżynieria i technologia. Badania podstawowe i stosowane: wyzwania i wyniki " (30.05.2017 – 31.05.2017) – Warszawa: Wydawca: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2017. – 92 str. С–43-46.

2. Лаленко Т.В., Бахмач. В.О., Корецька І.Л., Зінченко Т. В. Бандуренко Г.М. Використання нетрадиційної сировини у технології приготування молочного соусу. В журн. Харчова промисловість № 22, 2017 р. С. 16-22.