

ШЛЯХИ ОПТИМІЗАЦІЇ РЕЦЕПТУРИ КЕКСОВОГО ТІСТА ТА ВИРОБІВ З НЬОГО

О.Ю. Назаренко

М.І. Назар

Національний університет харчових технологій

Асортимент і попит на борошняні кондитерські вироби з кожним роком в Україні зростає. При цьому аналіз хімічного складу та харчової цінності зразків борошняних кондитерських виробів свідчить, що жоден з них не відповідає вимогам нутріціології. Незбалансованість складу борошняних кондитерських виробів пов'язана з високим вмістом жиру, вуглеводів та відносно низьким вмістом білків, харчових волокон, насичених жирних кислот, вітамінів. На сьогоднішній день в галузі ресторанного господарства накопичений значний досвід удосконалення продукції харчування, до складу якої входять нетрадиційні види сировини та різні види борошна (житнє, рисове, вівсяне, кукурудзяне та ін.).

Перспективним напрямком є використання готових до застосування борошняних кондитерських сумішей, до складу яких входять вітаміни, мінеральні речовини, і які виступають у ролі збагачувачів кондитерських виробів. У складі композиційних сумішей часто використовують кукурудзяне борошно, яке порівняно з пшеничним містить більше ліпідів, цукрів, геміцелюлози. Воно багате на макро- й мікроелементи (К, Са, Mg, S і Р), вітаміни Е, В6 і біотин. Введення дрібного кукурудзяного борошна (10 – 20 %) до рецептури кондитерських борошняних виробів поліпшує їхні органолептичні показники завдяки жовтому пігменту, що міститься у кукурудзі.

Одним із джерел біологічно-активних речовин можуть бути запропоновані фітокомпозиції, які являють собою вітамінно-мінеральні комплекси. Ці суміші мають суттєві переваги, в них міститься природний комплекс біологічно-активних речовин, при чому в найбільш доступній і засвоюваній формі. Серед досить великої кількості збагачувачів борошняних

кондитерських виробів цікавим напрямком є використання фітокомпозиції «Жемчуг», яка багата фосфором і кальцієм. В літературі відсутня інформація про використання цієї добавки у виробництві кексів. Це дає підстави для проведення досліджень з розроблення рецептур і технологій кексових виробів. В літературі є дані про те, що високоцінною сировиною є гречане, вівсяне, кукурудзяне борошно, пластівці пшеничних зародків. Нами були проведені дослідження впливу кукурудзяного борошна на якість виробів з кексового тіста. Для цього здійснено пробні лабораторні випічки кексів з внесенням різних дозувань кукурудзяного борошна. Відзначено, що кекс, випечений з додаванням кукурудзяного борошна, за фізико-хімічними показниками відповідає технологічним вимогам на дану продукцію.

На підставі огляду літератури і проведених нами досліджень запропонована рецептура та технологія кексу «Зіронька». Розроблений виріб виготовлений з використанням кукурудзяного борошна та фітокомпозиції «Жемчуг», який за технологічними характеристиками не поступається виробам з кексового тіста за традиційною технологією. Проведені дослідження підтвердили доцільність використання вищевказаної сировини у виробництві кондитерських борошняних виробів. Якість виробів контролюється за органолептичними та фізико-хімічними показниками, які передбачені для кондитерських виробів із кексового тіста. Запропонована розробка може бути використана у виробництві кондитерських виробів із тіста для кексів.

Науковий керівник: В.І. Кочерга.