

РОЗРОБЛЕННЯ СПОСОБУ ВИРОБНИЦТВА ПУДИНГУ НА ОСНОВІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ТА ГРЕЧАНОГО БОРОШНА

Зоя Прут, Наталія Стеценко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Пудинги – це поживні та смачні десерти на крохмальній або зерно-молочній основі. Інколи до їх складу додають сухофрукти, ягоди, прянощі та загущувачі. Ми вирішили розробити рецептуру та спосіб виробництва пудингу, в якому основною складовою частиною рецептури буде кисломолочний сир – продукт, який надзвичайно корисний для людей усіх вікових категорій. Він є джерелом повноцінного тваринного білку та мінеральних речовин.

Зерновою основою обрано гречане борошно, споживання якого сприяє підвищенню рівня гемоглобіну в крові, зниженню рівня холестерину, що забезпечує профілактику анемії, серцево-судинних захворювань, поліпшує роботу нервової системи [1].

Метою роботи є обґрунтування вибору сировини та розроблення технології пудингу з високою біологічною цінністю, привабливими органолептичними та споживчими властивостями.

Матеріали і методи. Предметом досліджень є пудинг, створений на основі сиру кисломолочного з вмістом жиру 18%, борошна гречаного, кориці меленої, порошку керобу сушеного, молока пастеризованого з вмістом жиру 1%.

Кероб – це порошок з насіння ріжкового дерева. Його унікальні біологічні властивості обумовлені наявністю таких сполук, як галова кислота, що володіє антибактеріальними, антивірусними і антиоксидантними властивостями, та галактоманани – гетерополісахариди, що складаються із залишків галактози та манози. Галактоманани здатні набухати у 17 разів

більше за власну масу, тому їх використовують у харчовій промисловості в якості стабілізаторів, загущувачів та желюючих агентів [2].

Відбір та приготування проб сиру кисломолочного та пудингу до випробовування проводили відповідно до вимог ГОСТ 26809. Дослідження органолептичних показників продуктів виконали за ДСТУ 4503:2005. Дослідження фізико-хімічних властивостей сировини та готових виробів проводили з використанням стандартних методик.

Результати. У гречаному борошні було досліджено якісний та кількісний склад незамінних амінокислот. З'ясовано, що білки гречки особливо багаті на лізин та лейцин і містять менше глютамінової кислоти, проліну і аргініну та більше аспарагінової кислоти, ніж білки інших зернових культур. Важливою особливістю білкового складу гречки є відсутність глютену, який не можна вживати хворим на целіакію.

Регулярне вживання гречки дозволяє укріплювати капіляри, поліпшити роботу кишечника та детоксикаційну функцію печінки, знизити рівень холестерину, попередити виникнення остеоартриту, а також позбутися депресії завдяки тому, що дозволяє підвищити рівень допаміну.

При замішуванні зерно-молочної основи використовують спосіб попереднього заварювання борошна. За рецептурою додають молоко пастеризоване з масовою часткою жиру 1% та проводять заварювання борошна при температурі 40-50°C протягом 1...1,5 год. Потім суміш охолоджують та перемішують із сиром кисломолочним 18% жирності, корицею та кербом. Після замісу масу необхідно витримати 30...40 хвилин, протягом яких відбувається набухання частинок порошку кербу, що забезпечує загущення та стабілізацію продукту. Пудинг випікають за температури 170...180°C.

Готовий виріб просочується глюкозно-фруктозним сиропом з додаванням пюре журавлини у співвідношенні 1:1. Сироп уварюється до вмісту сухих речовин 65% за температури не вище 50°C, що забезпечує високий рівень збереженості аскорбінової кислоти ягід журавлини.

Пудинг представляє собою масу коричневого кольору, без вкраплень, однорідної, в'язкої та в міру еластичної консистенції. Продукт має запах какао з шоколадним відтінком, смак насичений, у міру солодкий.

Висновки. Розроблена технологія дозволяє отримати пудинг, збагачений гречаним борошном, кербом і корицею, який характеризується високими показниками якості та органолептичними властивостями, а також має оздоровчу спрямованість. Такий продукт можна рекомендувати до споживання людям усіх вікових категорій, особливо корисним він буде для геродієтичного харчування. Регулярне споживання пудингу дозволить покращити мінералізацію кісток, роботу шлунково-кишкового тракту, функціонування серцево-судинної

та антиоксидантної систем організму людини. Запропонована технологія збагаченого сирно-зернового пудингу відповідає сучасним тенденціям розроблення продукції для здорового харчування.

Література

1. Коршенко, Л. О. Использование зерна гречихи в качестве основы для комплексного хлебопекарного улучшителя / Л. О. Коршенко, О. Г. Чижикова, Н. Н. Абдулаева, Е. А. Коршенко // Известия ВУЗов. Пищевая технология. – 2012. – №4. – С. 46-48.

2. Milek Dos Santos, L. Glycemic response to carob (*Ceratonia siliqua L.*) in healthy subjects and with the in vitro hydrolysis index / L. Milek Dos Santos, L. Tomzack Tulio, L. Fuganti Campos, M. Ramos Dorneles, C. Carneiro Hecke Krüger // Nutricion Hospitalaria. – 2014. – Vol. 31. – № 01. – P. 482-487.