

Мандрык В. (ХТЭИ КНТЭУ)

ПРЕДПОСЫЛКИ КОНСТРУИРОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЖИДКОГО БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА ДЛЯ ГЕРОНТОЛОГИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

В последнее время обозначились устойчивые тенденции повышения потребительского спроса на мучные блюда и кулинарные изделия, выпускаемые заведениями ресторанного бизнеса, в том числе на предприятиях быстрого обслуживания и фабриках-кухнях при супермаркетах. Это вызвано разнообразием их ассортимента, привлекательным внешним видом, приятным вкусом и невысокой ценой. Однако для этой группы изделий характерны некоторые недостатки:

а) небольшой срок хранения – 24 часа, что обусловлено быстрым черствением выпеченных изделий,

б) высокий гликемический индекс,

в) несбалансированный спектр пищевой плотности.

Структура бездрожжевого теста и качество готовых изделий из него (таких как блинчики, опресноки, маца) в полной мере определяются свойствами используемой муки, содержанием и структурой влаги. Вырабатываемые по существующим рецептурам блинчики вследствие невысокого качества хлебопекарной муки, часто имеют пониженные технологические и маркетинговые свойства:

а) высокие адгезионные характеристики теста ухудшают сход блинчиков с жарочной поверхности,

б) невысокая прочность структуры влечет за собой разрыв выпеченных блинчиков при формовании изделий с фаршами,

в) высокие значения показателя «Активность воды (a_w)» не способствуют продолжительному хранению кулинарных изделий на основе этой продуктовой платформы.

Натуральные пищевые растительные волокна «Витацель» обладают определёнными положительными свойствами, обогащая пищевые продукты

пищевыми волокнами веществами и снижая их калорийность. Благодаря этим уникальным свойствам растительная клетчатка «Витацель» широко применяется в низкокалорийных продуктах для функционального (в том числе геронтологического) питания. Разбухая и увеличиваясь в объеме в несколько раз, пищевые волокна не только снижают чувство голода, вызывая быстрое насыщение, но и способны регулировать состояние водной фазы в тесте и готовых целевых изделиях.

Цель нашей исследовательской работы заключается в разработке научных и практических основ получения блинчикового полуфабриката с улучшенными структурно-механическими и нутрицевтическими свойствами за счёт использования коммерческих препаратов пшеничной клетчатки.

Работа выполнена под руководством к.т.н., доц. Жукова Е.В.