

Безкоровайна К. М.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАВАРНИХ ТІСТЕЧОК З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ ОЛІЙ

Одними із улюблених кондитерських виробів серед населення є заварні тістечка. Це вид кондитерських виробів, основою яких є заварний напівфабрикат. Основними рецептурними інгредієнтами заварних виробів є борошно пшеничне, вершкове масло, вода, яйця та сіль харчова. Основними структуроутворювачами пластичного тіста є пшеничне борошно та жирові продукти. Жир надає вплив на процеси набухання білків борошна, в результаті тісто приймає необхідну йому консистенцію, а готовим виробам надає характерну текстуру. Однак жирові компоненти також містять значну кількість транс-ізомерів жирних кислот, що викликають негативний вплив на здоров'я людини. Все це обмежує використання таких жирів в рецептурах приготування заварних виробів. В зв'язку з цим корегування харчової та біологічної цінності заварного напівфабрикату є важливою технологічною проблемою.

Для усунення виявлених недоліків було запропоновано замінити сировинний компонент – вершкове масло на суміш рослинних олій у виробництві заварного напівфабрикату. З аналізу властивостей, характеристик та показників було обрано оптимальний склад купажу олійоливної та волоського горіху.

Розрахунки проводили на наявність оптимального складу жирних кислот ω -3 й ω -6. Адже ω -3 й ω -6 ПНЖК мають унікальну здатність впливати на організм: забезпечувати зниження ризику таких захворювань, як аритмія, атеросклероз, гіпертонія, діабет, тромбофлебіт, ревматоїдний артрит, псоріаз, тощо. Жирні кислоти не взаємоперетворюються, володіють взаємоподавляючими властивостями і є антагоністами в процесі ліпідного обміну, що визначає необхідність досягнення оптимального їхнього співвідношення при створенні продуктів «здорового» харчування.

За результатами дослідження було визначено оптимальне співвідношення оливкової олії до олії волоського горіху в купажі, як 1: 4,3. Саме за таких умов зберігається жирова фаза, що притаманна продукту для здорового населення.

Робота підготовлена під керівництвом д.пед.н., проф. Лазаревої Т. А.