

Нечіпор С.В., доц., каф ХТЛПід., Штукань І.В., гр. ДІТ-ПОХ 21мг

ТЕХНОЛОГІЯ УДОСКОНАЛЕННЯ МАФФІНІВ ЧЕРЕЗ ЗАМІНУ ЦУКРУ

Надмірне споживання цукру може викликати проблеми зі здоров'ям: діабет другого типу, хвороби серцево-судинної системи, зниження імунітету, вугрі, надмірна вага тощо. Лікарі радять споживати не більше 7 чайних ложок «підсолоджувачу». Варто не забувати, що цукор міститься в багатьох продуктах, які ми вживаємо кожного дня. Наприклад, хліб чи соуси, йогурти, ковбаси й таке інше. Шлях вирішення – знизити кількість споживання цукру, у випадках, де це можливо.

Існують багато дослідів в області борошняних та кондитерських виробів на тему заміни цукрів – цукрозамінниками. В кондитерській справі існує багато варіацій заміни цукру: мед, фруктоза, патока, тощо. За своїм складом заміники допомагають покращити органолептичні показники та показники якості готових виробів. Глюкозо-фруктозний сироп має властивості, корисні у хлібопекарській справі, бо забезпечує легке зброджування опари. Мальтаза – основа мальтазної патоки, може подовжити збереження свіжості виробам. В ході інших досліджень було доведено, що цукор можна замінити на фруктозу. Дана заміна забезпечує високі органолептичні показники, біологічну та харчову цінність, максимально наближену до вимог нутріціології. А в ході експерименту був сформований висновок, що цукор варто замінювати за одиницями маси, а не одиницями солодкості. Багато відомих українських виробників солодоців активно використовують цукрозамінники. Наприклад, бренд Yaro чи Харківська фабрика «Солодкий світ» у виробництві використовують сироп топінамбуру, кокосовий цукор, фініки тощо.

Маффіни – це невеликий за розміром, круглий чи овальний солодкий кондитерський виріб, який подається порційно, та в середині містить начинку чи різноманітні фрукти. Загалом рецептура маффінів походить з Америки, свого роду це варіація кексів. Маффіни більш пласкі, мають менше цукру ніж кекси. Загалом даний кондитерський виріб має низьку калорійність. Інноваційним технологічним рішенням є рецептура «Маффіни медово-ягідні». В якості цукрозамінника – мед. Для підвищення користі від даного виробу в рецептуру додані сезонні ягоди. Переваги використання меду в випічці – це приємний коричневий колір та відмінний заміник цукру. Що стосується показників якості, то мед здатний продовжити термін зберігання маффінів та сповільнити висихання виробу. Загалом, тема оздоровчого харчування є дуже актуальною та постійно розвивається. У результаті дослідження була досягнута мета – заміна цукру на кориснішу складову при виготовленні маффінів. Це дозволить розширити асортимент випічки та зробити її більш корисною.

Додаткових досліджень з цієї теми вимагають питання рецептури маффінів з різними наповнювачами та вплив складових на терміни зберігання продукту.