

ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГІЇ КЕКСІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Одним із шляхів вирішення проблеми здоров'я населення є створення продуктів з покращеною харчовою цінністю за рахунок зміни їх рецептурного складу та використання нутрієнтів оздоровчого призначення.

Найбільш поширену групу продуктів харчування складають борошняні кондитерські вироби, що включають кілька сотень найменувань та користуються найбільшою популярністю серед різних верств населення. Більшість з них характеризуються привабливим зовнішнім виглядом, приємним смаком і ароматом, легкою засвоюваністю та достатньо високою енергетичною цінністю, внаслідок використання в технології виробництва високорафінованої сировини, позбавленої незамінних для організму людини поживних речовин [1].

Тому, актуальним є питання створення борошняних кондитерських виробів, збагачених дефіцитними харчовими речовинами та впровадження їх у виробництво як на підприємствах кондитерської галузі, так і в закладах ресторанного господарства.

Перспективність досліджень вдосконалення хімічного складу борошняних кондитерських виробів з метою підвищення вмісту найважливіших харчових речовин, поліпшення збалансованості основних незамінних нутрієнтів за рахунок внесення біологічно цінної природної сировини доведена вітчизняними і зарубіжними вченими [2].

Збагачення хлібобулочних виробів натуральними продуктами має перевагу перед хімічними препаратами і їх сумішами. Як правило, до складу цих продуктів, крім білкових речовин, входять вітаміни, мінеральні солі, інші цінні харчові компоненти, причому знаходяться вони в природних співвідношеннях, у вигляді природних сполук, в тій формі, яка краще засвоюється організмом.

Дослідником [3] розроблені рецептури і технологія виробництва підварок: яблучної, журавлиної, обліпихової, кабачкової, морквяної, бурякової. Вивчено хімічний склад і показники безпеки рослинних наповнювачів. Вивчено вплив різної кількості зазначених підварок на піноутворюючі і структурно-механічні властивості молочної основи для десертів.

Також показана можливість поліпшення якості виробів з заварного тіста шляхом введення в його склад 5% морквяного і 10% капустяного пюре.

Обґрунтовано можливість зниження в рецептурі виробів з заварного тіста 20% яйце- і 20% жиропродуктів без погіршення якості готових виробів за рахунок додавання до складу тіста 4% картопляного крохмалю або 20 % картоплі. Вироби з заварного тіста зниженої калорійності мають більш високі показники якості, підвищену харчову і біологічну цінність в порівнянні з традиційними виробами.

Колективом вченими [4] вивчено вплив добавок морквяного і капустяного пюре на структурно-механічні властивості бездріжджового тіста і його основні компоненти, а також якість готових виробів: локшини домашньої і млинчиків.

Встановлено, що при введенні овочевих добавок у тісто для локшини домашньої з хлібопекарського середнього і слабкого борошна в кількості від 5 до 15% до маси борошна відбувається зміцнення його структури. Значення структурно-механічних характеристик тіста: модуля пружності, в'язкості і напруги зриву

підвищується відповідно на 44; 35 і 42%. Адгезія тіста знижується в середньому на 33...40%.

Аналізуючи вищезазначене, можна стверджувати, що наявність розчинного пектину в овочевих та плодових пюре дозволить використовувати їх в якості емульгатору і стабілізатору емульсії в технології кексів та отримати кондитерські борошняні вироби з покращеними органолептичними показниками та мінеральним складом, а також із зниженою енергетичною цінністю.

Література:

1. Аннінкова Т. Ю. Оптимізація якості борошняних кондитерських виробів / Т. Ю. Аннінкова // Хлібопродукти. – 2011. – № 4. – С. 34–35.
2. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: абетка кондитерського мистецтва / В. С. Ростовський. – Київ: Кондор, 2018. – 497 с.
3. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія/ М. І. Пересічний [та ін.] ; за ред. М. І. Пересічного. – Київ: КНТЕУ, 2008. – 718 с.
4. Шестак О. В. Сучасний стан та тенденції розвитку кондитерської галузі / О. В. Шестак // Вісник НТУ «ХП». Серія: Актуальні проблеми розвитку українського суспільства. – 2018. – № 6 (980). – С. 132–137.

Під керівництвом: ст. викл. каф. РГТБ, І. В. Галясного