

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ПАРФЕ

Хорошилов В.Р., гр. ТХ-181-21м-01

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. С.Л. Юрченко
Державний біотехнологічний університет

Парфе в перекладі з французького означає «бездоганний, ідеальний, незрівнянний, чудовий», який визначає найвищий ступінь досконалості. У закладах ресторанної індустрії парфе зазначають, як «парфе глясе» (*parfait glace*). Це найвишуканіший вид холодного десерту, з бездоганною повітряною текстурою і характерним вершковим смаком. Тлумачний французький словник Le Petit Robert визначає цей ідеальний десерт як «крем глясе» тобто заморожені збітні вершки. З ним погоджується авторитетна енциклопедія гастронома Larousse Gastronomique, характеризуючи парфе, як «заморожений десерт з щедрим використанням вершків». Саме значний вміст у рецептурному складі парфе жирних вершків, які піддано попередньому збиванню, дозволяє отримати десерт у легку, повітряну структуру.

Парфе за смаковими якостями та консистенцією вважають одним із фаворитів даної групи заморожених страв. Саме тому об'єктом дослідження було обрано парфе, яке відкриває перспективний напрям для проведення дослідницьких робіт з метою удосконалення технологічного процесу його виробництва.

Виготовлення парфе доволі трудомісткий процес, який потребує як професіоналізму виконавця, так і використання сировини з певними органолептичними, фізико-хімічними та структурно-механічними характеристиками. Формування структури парфе може досягатися за рахунок реалізації функціонально-технологічних властивостей функціональних інгредієнтів, в ролі яких можуть виступати як рецептурні компоненти, так і харчові добавки.

З метою корегування нестабільних характеристик вхідної сировини та отримання кінцевого продукту з певними органолептичними та структурно-механічними властивостями, пропонується використання у складі парфе бінарної системи, яка являє собою суміш емульгатора та стабілізатора у певних співвідношеннях.

Встановлено, що використання обраної добавки сприяє збільшенню показників піноутворюючої здатності модельних систем та утворенню бажаної структури замороженого десерту. Проведені експериментальні дослідження дали змогу визначити оптимальний вміст добавки у складі парфе.