

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТЕРМОСТАБІЛЬНОЇ НАЧИНКИ НА ОСНОВІ ПЕКТИНУ З ВИКОРИСТАННЯМ ТОМАТНОГО ШРОТУ

Цупіков А.О., гр. ДЗ-20М

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,
канд. с.-г. наук, доц. **Л.В. Газзаві-Рогозіна**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розширення асортименту та покращення споживних властивостей хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів вимагають застосування нових компонентів із заданими якісними властивостями. До нових видів напівфабрикатів для хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів належать термостабільні начинки, які в даний час є найбільш затребуваним напівфабрикатом на ринку харчової промисловості. Начинки являють собою складові багатокомпонентні системи, які складаються із фруктові сировини, спеціальних, структуроутворювальних компонентів із заданими властивостями, стабілізаторів консистенції та інших інгредієнтів. Головною вимогою до термостабільних начинок є збереження органолептичних, фізичних та фізико-хімічних властивостей протягом усього терміну зберігання після випікання. Звичайні фруктові начинки (повидло, джем, варення) під час термообробки киплять, випливають, підгорають, всмоктуються в тісто. Тому для збереження якісних показників на сталому рівні введені до тістових виробів начинки повинні бути термостійкими, тобто під час дії температури близько 200...230 °С протягом 10–15 хв не втрачати форму і не розплавитись.

Томатний шрот – компонент, що отримується при переробці томатів, джерело целюлози, пектину та лікопену. Шрот відрізняється підвищеним вмістом клітковини і водорозчинних вітамінів (вітаміни В₁, В₆ і вітаміни групи С), а також геми-целюлози, протопектину, целюлози і білків. Суть питання підбору стабілізуючих компонентів полягає не лише в зменшенні кількості вільної вологи в готовому продукті, але й у досягненні необхідних властивостей: термостабільності, в'язкості, гармонії смаку, її привабливості за кольором і запахом, достатнім терміном збереження свіжості. З цією метою запропоновано внесення в рецептуру драглеутворюючих, стабілізуючих та вологоутримуючих агентів – томатного шроту.