

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИПЕЧЕНИХ ІНДУСТРІАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Пігаль М.З., гр. ТХ 37

Науковий керівник – асист. Хаустова Т.М.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Ринок випечених напівфабрикатів більш інноваційний і динамічний, ніж класичний і характеризується вузькою цільовою аудиторією із чітко сформованими уподобаннями. У виробництві випечених напівфабрикатів перспективним напрямом є втілення сучасних технологій і обладнання, удосконалення асортименту за рахунок поширення використання різних видів тіста і оздоблюваних напівфабрикатів, харчових добавок, нетрадиційної сировини пакувальних матеріалів.

Асортимент випечених напівфабрикатів є різноманітним як за набором сировини, так і за технологічними особливостями виробництва. Для їх виготовлення використовують різні види тіста – дріжджове, бісквітне, заварне, пісочне, листкове, кожний з яких має свої особливості.

Жоден натуральний продукт не містить всіх необхідних організму речовин в кількостях, які забезпечують його фізіологічні потреби. Оскільки дефіцит мінералів – явище глибоке і загальне, збагачувати потрібно продукти загального та регулярного (бажано щоденного) вживання, такі, як хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби, молоко, м'ясні вироби. Одним зі шляхів вирішення проблеми дефіциту кальцію може бути споживання продуктів збагачених кальцієм.

На сьогоднішній день більш 2 млрд. чоловік страждають від нестачі мінералів. Корекція хімічного складу продуктів досягається шляхом використання добавок тваринного та рослинного походження. Додавання харчових добавок тваринного походження дозволяє збагатити продукти мінеральними речовинами.

Так як, харчова цінність випечених напівфабрикатів зумовлена особливостями їх складу, направлена зміна харчової цінності борошняних виробів досягається включенням до їх рецептури корисних (бажаних) або вилученням небажаних (некорисних) компонентів. Під час створення випечених напівфабрикатів функціонального призначення основна увага приділяється збільшенню вмісту в них функціональних інгредієнтів (харчових волокон, білків, вітамінів антиоксидантів та ін.) і зниженню енергетичної цінності.