

ТЕХНОЛОГІЯ ФРУКТОВИХ НАЧИНОК ДЛЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Цьова А.О., гр. ТХ-36 М

Наукові керівники – д-р техн. наук, проф. **Євлаш В.В.**,
канд. техн. наук, доц. **Журавльов С.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Наукові розробки останніх років присвячено проблемі підвищення харчової та біологічної цінності борошняних кондитерських виробів.

Однією з розробок в цьому напрямку є створення фруктових начинок, що збагачені легкозасвоюваним гемовим залізом, для борошняних кондитерських виробів широкого асортименту.

Для підвищення харчової та біологічної цінності фруктових начинок взято дієтичні добавки «Калгем», «Фітогем» та «Редгем». Вони одержані на основі крові великої рогатої худоби та порошоків рослинної сировини (з квіток ногідків, листя кропиви та плодів шипшини) і мають певні функціонально-технологічні та фізіологічні властивості: є дрібнодисперсними порошками, мають коричневий, запах та смак, що відповідають рослинним порошкам, містять 0,5...0,7 г/кг гемового заліза, 75% повноцінного білка.

З огляду на це, проведено обґрунтування вибору базової рецептури для одержання фруктових начинок з використанням вказаних дієтичних добавок для борошняних кондитерських виробів. В рецептурі начинок, що традиційно використовуються в технології виробів, замінено за сухими речовинами 15...18% яблучного повидла на вказані дієтичні добавки.

Проведено дослідження термостабільності та реологічних властивостей фруктових начинок, що містять гемове залізо, які покладено в основу технології їх виробництва.

Технологічний процес виробництва начинок складається з наступних етапів: підготовки сировини до виробництва, приготування рецептурної суміші, товарного оформлення. Основна стадія виробництва фруктових начинок містить операції змішування інгредієнтів за $T = 70...72^{\circ}C$ протягом 20...30 х 60 с, пастеризацію за $T = 70...72^{\circ}C$ протягом 20...25 х 60 с та охолодження до $T = 30...35^{\circ}C$.

В начинках кількість гемового заліза складає від 1,1 до 1,4 мг/100 г, що дозволяє рекомендувати їх для збагачення продуктів гемовим залізом та надання їм антианемічного спрямування.