

А.М. Одарченко, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

В.Ю. Черкашина, асп. (ХДУХТ, Харків)

А.О. Бабіч, асп. (ХДУХТ, Харків)

ЗАМОРОЖЕНИЙ ТІСТОВИЙ НАПІВФАБРИКАТ З ДОДАВАННЯМ ОВОЧЕВОЇ ПЛАЗМИ

Хліб та хлібобулочні вироби – є найважливішими продуктами щоденного харчування населення країни, але у цій галузі існує ряд проблем. Важливою проблемою виробництва хлібобулочних виробів є старіння клейстеру, що зменшує строк зберігання таких виробів до 72 годин. У зв'язку з цим раціональним рішенням даної задачі є виробництво заморожених тістових напівфабрикатів. На сьогоднішній день асортимент таких виробів невеликий тому необхідно розробити нові підходи до його розширення та покращення якості готових виробів із заморожених тістових напівфабрикатів.

У ході проведення дослідження були виготовлені заморожені тістові напівфабрикати за стандартною рецептурою №1089 зі «Збірника рецептур кулінарних страв для підприємств громадського харчування». Після цього була проведена товарознавча оцінка якості таких напівфабрикатів, у ході якої були визначені їх недолки: недостатньо розвинена пористість, погана еластичність виробів та недостатній смак та запах (рис.).

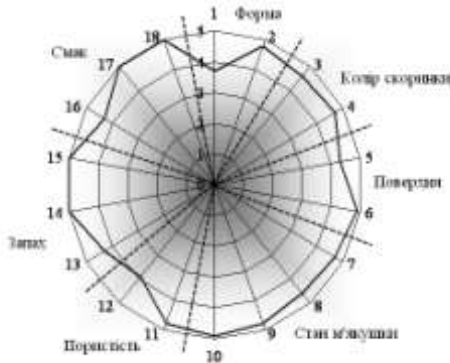


Рисунок – Панель якості випечених хлібобулочних напівфабрикатів

1 – питомий об'єм; 2 – наявність деформацій; 3 – рівномірність кольору скоринки; 4 – насиченість кольору; 5 – однорідність; 6 – наявність тріщин; 7 – пропеченість; 8 – липкість; 9 – розжовуємість; 10 – наявність розривів; 11 – крупність пор; 12 – рівномірність пор; 13 –

виразність запаху; 14 – чистота запаху; 15 – відповідність виду використаної сировини; 16 – виразність смаку; 17 – чистота смаку; 18 – відповідність виду використаної сировини.

Першу проблему пов'язану з незадовільними прудньо-еластичними характеристиками вирішували шляхом введення заморожено-розмороженої пюреподібної картоплі, що запатентовано та висвітлено у попередніх дослідженнях.

Другу проблему заморожених тістових напівфабрикатів, а саме незадовільні смако-ароматичні властивості виробів, було запропоновано вирішити шляхом введення натуральних смакових добавок виготовлених зі свіжої рослинної сировини, яка б відрізнялась великим вмістом смакових та ароматичних речовин.

Попередніми дослідженнями було виявлено позитивний вплив чотирихразового заморожування-центрифугування на плазму овочів, таких як перець та томат. Отже було вирішено корегувати органолептичні показники нового тістового напівфабрикату заміни певної частини води, що входить до рецептури, плазмою овочів в різних концентраціях (1:2; 1:5; 1:10).

Суть розробки та виробництва нового напівфабрикату полягала у тому, що варіюванням співвідношення овочевої плазми та води досягалися необхідні органолептичні показники. У ході дослідження було встановлено, що зразки зі співвідношенням 1:5 та 1:10 не мали суттєвих відмінностей у порівнянні з контрольним зразком, а зразок з більшою концентрацією значно покращував смакові та ароматичні властивості виробу: аромат набував більшої яскравості та мав виражений смак. Але у ході дослідження було встановлено, що у досліджуваних зразках з томатною плазмою смаку та запаху томатів не було помічено. Тому було прийнято рішення вводити томатно плазму у композиції з перцевою. При цьому було обрано три концентраційні співвідношення перцевої та томатної плазми (30:70, 50:50, 70:30). Після цього напівфабрикати випікалися та проводилась органолептична оцінка якості. Встановлено, що найкращим концентраційним співвідношенням перцевої та томатної плазми є 30:70. В усіх інших зразках переважав смак та аромат перцю.

Отже було встановлено, що необхідно вводити у рецептуру тістових напівфабрикатів перцеву та томатно-перцеву (70:30) плазму у розведенні із рецептурною кількістю води 1:2. Відмічено, що введення овочевої плазми до рецептури тістових напівфабрикатів дозволяє покращити органолептичні показники та розширити асортимент випускаємих напівфабрикатів із дріжджового тіста.