ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПШЕНИЧНОГО КРОХМАЛЮ В ТЕХНОЛОГІЇ МУСІВ

Мряченко Н.В., асп.
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Юрченко С.Л.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Аналіз технологій солодких страв показав, що дана група продукції користується значним попитом, і виробляється як закладами ресторанного господарства, так і підприємствами харчової промисловості. Слід відмітити, що останнім часом для виробництва солодких страв широко використовуються крохмалі, в т. ч. модифіковані (властивості яких змінено під впливом фізичних, хімічних, біохімічних факторів). З цієї групи найбільш широко використовують набрякаючі або попередньо оклейстеризовані крохмалі, які частково або повністю розчиняються в холодній воді. Однак, вони найчастіше виконують роль згущувачів, стабілізаторів чи емульгаторів, але не піноутворювачів, що обмежує їх використання в технології солодких страв з піноподібною структурою. Також на ринку зустрічаються крохмалі, які сприяють як утворенню, так і стабілізації емульсійних систем, проте відсутні крохмалі, які б характеризувалися піноутворюючою здатністю. Враховуючи вищезазначене, виробництво солодких страв з піноподібною структурою потребує корегування як рецептурного складу, так і технологічного процесу з метою забезпечення відповідних споживчих характеристик.

Недоліки при виробництві солодких страв з піноподібною структурою обумовлені, передусім, нестабільними показниками якості сировини, яка відповідає за структуроутворення, зокрема для мусів – це крупа манна, марка якої впливає на кінцеві характеристики готової страви. Також на стійкість піни, як складної дисперсної системи, здійснюють вплив різні технологічні чинники: характеристика сировини, послідовність її введення; параметри збивання рецептурної суміші та теплової обробки рецептурних компонентів (V, t, τ).

З урахуванням вищезазначеного, нами сформульовано робочу гіпотезу, яка полягає в тому, що піноподібна структура мусу може бути досягнута введенням до його рецептурного складу обґрунтованої кількості пшеничного крохмалю (замість крупи манної) разом з певним видом та концентрацією ПАР, а також стабілізатору, який забезпечить підвищення в'язкості дисперсійного середовища й, відповідно, буде сприяти стійкості піни.