

ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ПАНКЕЙКІВ

Богдзевич К.В., гр. ТХК-40м, Тарасова В.Л., гр. ТХК-41
Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **Самохвалова О.В.**,
канд. техн. наук, асист. **Касабова К.Р.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Панкейки (Pancakes), або американські млинці – це одна з найпоширеніших страв Сполучених штатів Америки і Канади. Невеликі круглі пишні млинці, які рясно политі сиропом, входять до складу практично будь-якого сніданку. У перекладі означає просто тістечко в сковороді (pan–сковорода, cake–тістечко).

Асортимент панкейків, які в даний момент пропонують американські IHOP-Restaurant, такі як Walker Brothers, The Original Pancake House, McDonalds обов'язково мають у своєму меню панкейки з різноманітними добавками: ягодами, фруктами, шоколадом, різними злаками, медом тощо. Добавки можуть вноситися як під час замішування тіста, так і при подачі з готовими свіжовипеченими виробами.

Для зменшення трудомісткості під час приготування панкейків у домашніх умовах використовують сухі суміші, що передбачає змішування з водою або молоком. Також цікавими є рідкі суміші, які готові до використання та не вимагають додаткової операції приготування тіста, а також мають тривалий термін зберігання (4–8 тижнів). Виготовленням сумішей для приготування панкейків займається ряд відомих іноземних компаній, таких як: Vasco, Betty Crocker, UNIVERSAL HERBS. Склад суміші для панкейків може бути різним, але найчастіше вона містить такі інгредієнти: борошно, крохмаль, сухі дріжджі, розпушувач, цукор білий, сухе знежирене молоко, ячний порошок, сіль, камеді, мальтодекстрин, емульгатори.

Незважаючи на те, що панкейки є новим видом продукції для українського споживача, вони можуть скласти гідну конкуренцію вітчизняним млинцям і оладкам. Фахівцями ХДУХТ вивчається можливість створення технологій панкейків підвищеної харчової цінності з використанням нетрадиційної рослинної сировини, яка є джерелом фізіологічно функціональних інгредієнтів. Такими добавками можуть бути продукти переробки зародків пшениці та бурякового жому. Крім того, на сьогоднішній день перспективним є розробка нових технологій сумішей, як сухих, так і рідких для швидкого приготування панкейків спеціального та функціонального призначення, а також для профілактики багатьох захворювань та підтримання оптимального стану здоров'я споживачів.