

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ТАРТАЛЕТОК ІЗ ПІСОЧНОГО ТІСТА НА ОЛІЇ

Коваленко В.О., гр. ТХК-40

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Самохвалова О.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Формування структури виробів з пісочного тіста відбувається майже на всіх стадія технологічного процесу, й насамперед на стадії отримання емульсії, що, в багато чому, обумовлює якість готових виробів,

Для отримання пісочних тарталеток з високими поживними властивостями на основі олії необхідно забезпечити колоїдну стійкість емульсії, на яких замішується тісто. На підставі експериментальних даних запропоновано під час виготовлення емульсії використовувати суміш емульгаторів: стеароїл-2-лактілат натрію (E481), ефір гліцерину, молочної і жирних кислот (E472b) та ефір гліцерину, діацетилвинної і жирних кислот (E472e). Також додавали загущувачі камеді гуару і ксантану, що виявляють синергізм дії. Емульсію отримували у турбоміксері протягом 20 хв за швидкості робочого органу 3000 об/хв. До неї додавали борошно пшеничне вищого ґатунку та замішували тісто протягом 1–2 хв. Відразу після замішування тісто завантажували у бункер машини JetNut 620 T та випікали тарталетки за температури 220–230°C протягом 7–9 хв.

Встановлено, що, емульсія на олії без додавання емульгаторів неоднорідна, і відразу розшаровується на дві фази. Додавання емульгаторів дозволяє її стабілізувати. Найкращий ефект спостерігається за спільного ведення суміші обраних емульгаторів та загущувачів.

Дослідження показали, що застосування дослідних добавок сприяє покращенню процесу отримання емульсії, а також підвищує їх агрегативну і кінетичну стійкість, що є запорукою отримання виробів високої якості.

Тарталетки мали приємні зовнішній вигляд і форму, за кольором, станом поверхні та видом на зламі вони не поступалися зразку, виготовленому на маргарині, а їх смак і запах мали легкий горіховий відтінок.

Дослідження показали, що введення дослідних добавок на стадії приготування емульсії сприяє покращенню якості досліджуваних зразків тарталеток, а також запобігає виділенню з них жиру під час зберігання.