

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОГО ЕКСТРАКТУ В ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВОГО КРЕМУ

Оберемок О.І., гр. ТХ М-1

Наукові керівники: канд. техн. наук., доц. **Бондар Н.П.**,
канд. техн. наук, доц. **Корецька І.Л.**

Національний університет харчових технологій

Оздоблювальні напівфабрикати є невід'ємною частиною борошняних, кондитерських виробів, що користуються великим попитом серед дорослого населення і у дітей. Однак недоліком оздоблювальних напівфабрикатів є їх незбалансованість по мікронутрієнтному складу на фоні високої енергетичної цінності. У зв'язку з цим актуальним і перспективним напрямком розвитку виробництва кондитерських виробів є розробка оздоблювальних напівфабрикатів, збагачених вітамінами та мікронутрієнтами. Це дозволить не тільки збалансувати рецептуру кремів, але і зменшить дефіцит мікронутрієнтів, що так широко розповсюджені у світі.

На кафедрі молекулярної та авангардної гастрономії Національного університету харчових технологій розпочато дослідження можливості використання листя волоського горіха в технології білкового крему.

Доведено, що така нетрадиційна рослинна сировина має високий вміст вітамінів, макро- і мікроелементів, значний вміст поліфенолів, що обумовлює їх високу біологічну активність. Оцінка амінокислотного складу білків листя свідчить, що до їх складу входять всі 10 незамінних і 8 замінних амінокислот, містять значну кількість йоду, а саме 1600 мг/кг.

Дослідженнями доведено, що в технології білкових кремів доцільно використовувати водний екстракт з листя волоського горіха, що забезпечує кращі органолептичні показники, ніж порошок. Оптимальне екстрагування рослинної сировини забезпечується при температурі 50°C, тривалості 30 хв та співвідношенні листя волоського горіха та водного розчину – 1:15.

Також, було встановлено, що в рецептурі білкового крему доцільно замінити натуральний яечний білок на сухий яечний білок, оскільки це значно спрощує ведення означеного технологічного процесу в закладах ресторанного господарства.

В результаті проведених досліджень було розроблено нову рецептуру білкового крему «Феєрія», що має високі фізико-хімічні та органолептичні показники.