

## УПРОВАДЖЕННЯ ФРУКТОВО-ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ В РЕЦЕПТУРУ ТІСТЕЧОК ТИПУ «БУШЕ»

Малєєва Н.В., гр. ХЛ-41

Науковий керівник – викл. Власенко Л.Л.

Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ

ім. П. Василенка

Гнучкий і одночасно стабільний технологічний процес вироблення високоякісних кондитерських виробів неможливий без цілеспрямованого застосування мікроінгредієнтів – овочевих і плодкових добавок. Вони мають широкий спектр функціональних властивостей, мають можливість впливати на компоненти сировини, модифікувати властивості напівфабрикатів, додавати визначну якість готовим виробам, усувати негативний вплив добавок, що підвищує харчову цінність готових виробів.

У зв'язку з цим актуальним стає завдання виявлення шляхів, які дозволили б забезпечити споживання речовин з високим вмістом пектинових, мінеральних речовин, органічних кислот, моно- і дисахаридів, а також дає можливість їх використовувати у виробництві бісквітних кондитерських виробів.

Зокрема бананове та морквяне пюре дозволяють створювати вироби оздоровчого призначення. Додавання морквяного і бананового пюре позитивно впливає на два основних показника якості бісквітного напівфабрикату – піноутворюючу здатність і стійкість піни. Пектинові речовини пюре, вступають у взаємодію з амінокислотами білка, утворюють солі, які виступають як ПАВ, збільшуючи стійкість і можливість збивних мас до піноутворення. Використання овочевих пюре, вмісних органічні кислоти і мінеральні речовини, до 30% до маси білка приводить до підвищення стійкості піни і отримання великого об'єму. Додавання великої кількості пюре затягує процес отримання піни і знижує об'єм бісквітної маси при одночасному підвищенні стійкості піни.

При внесенні морквяного або бананового пюре більше 50% відбувається збільшення вологості і значне зменшення пористості (на 12...14%).

На основі даних хімічного складу і пектинових речовин, можна зробити висновок, що морквяне і бананове пюре володіє гарною драглеутворюючою здатністю, а вмісні в ньому органічні кислоти забезпечують умови для утворення драглей при додаванні цукру. За результатами визначення органолептичних і фізико-хімічних показників якості бісквітних мас з морквяним і банановим пюре встановленні концентрації добавки, які складають від 10...30%. При цьому покращується пористість і формостійкість готових виробів. Також визначено ефективність використання морквяного і бананового пюре на зменшення витрат сировини, підвищення якості бісквітних напівфабрикатів, а внесення їх у раціональних концентраціях на ціноутворення майже не впливає, що дозволяє використовувати цю добавку у технологічних параметрах.