

ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ВИРОБІВ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА

Атрошенко В.В., гр. ТЕ-40

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Кобрін В.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кондитерські вироби з заварного тіста, незважаючи на відносно невеликий об'єм випуску користуються стійким споживчим попитом. Це зумовлено їх приємним зовнішнім виглядом і смаком, а також особливою структурою. Але вони не завжди за показниками якості, асортиментом та ціною повністю відповідають сучасним вимогам споживачів.

Відомо, що можливість отримання заварного напівфабрикату високої якості забезпечується одержанням тіста з певними структурно-механічними властивостями. Тістові заготовки повинні добре відсаджуватися з кондитерського мішка або машинним способом, не розпливатися перед посадкою у піч, а за теплової обробки утворювати тонкостінний напівфабрикат з добре сформованою порожниною. Традиційно для стабілізації структури заварного тіста використовуються курячі яйця. На наш погляд, для цього можливе використання інших більш ефективних стабілізаторів і регуляторів консистенції, які дозволили б покращити структурно-механічні випеченого напівфабрикату і зменшити витрату яйцепродуктів.

Відомо, що з метою стабілізації структури борошняних кондитерських виробів використовуються різноманітні регулятори консистенції. До їх числа входять харчові гідроколоїди такі як целюлоза і її похідні, пектин, модифіковані крохмалі тощо. Серед речовин з такими функціональними властивостями перспективним, з нашого погляду, є мікробний полісахарид ксампан. До переваг, що зумовлюють його використання у технології заварного напівфабрикату можна віднести широкий спектр функціональних властивостей, невисоку ціну, доступність на ринку. Препарат, продуцентом якого є *Xanthomonas campestris* pv. *campestris* на Україні випускається під торговою маркою „ксампан”.

Метою наших досліджень явилася розробка технології заварного напівфабрикату зі зменшеною витратою яєць за рахунок використання ксампану. Важливим результатом, на наш погляд, є поліпшення виду виробів на зламі, що свідчить про значний позитивний вплив присутності ксампану у заварному тісті, оскільки саме наявність добре сформованої порожнини є основною метою усіх технологічних етапів приготування заварного напівфабрикату