

ПРЕДПОСЫЛКИ КОНСТРУИРОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЖИДКОГО БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Сыкал Е.А., гр. МТХ-12

Научный руководитель – канд. техн. наук, доц. **Жуков Е.В.**
Харьковский торгово-экономический институт КНТЭУ

В последнее время обозначились устойчивые тенденции повышения потребительского спроса на мучные изделия и блюда, выпускаемые в предприятиях питания, в том числе и предприятиях быстрого обслуживания. Изделия из бездрожжевого теста - блинчики, блинчиковые торты, блинчиковые пироги, пирожки составляют существенную часть объёма мучной кулинарной продукции предприятий питания и издавна традиционно пользуются повышенным спросом у потребителей. Это вызвано разнообразием их ассортимента, привлекательным внешним видом, приятным вкусом и невысокой ценой. Однако эта группа изделий характеризуется небольшим сроком хранения - 24 часа, что обусловлено быстрым черствением блинчикового полуфабриката. Он становится менее эластичным, ломким в местах сгиба. Ассортимент этой группы изделий в кухнях различных стран достаточно разнообразен. В украинской кухне кроме стандартной технологии, широко используется способ производства блинчиков на кислом молоке, также есть рецептура в которую входит крахмал картофельный. Известна технология блинчиков, включающих в состав рецептуры манную крупу, рис, отруби. Блинчики «Молния», отличаются наличием в рецептуре лимонной кислоты. В домашних условиях широко распространены блинчики с добавлением в тесто сметаны и сливочного масла. Ирландские национальные блинчики готовятся с добавлением рома и корицы. Интересными являются технологии блинчиков, для производства которых в качестве жидкой фазы используются пиво, газированная вода.

При выполнении данной работы было выбрано пищевое волокно «Витацель». Это белое порошкообразное вещество, полученное из колосистой части пшеницы особым физико-термическим способом. Без запаха, нейтральная по вкусу, полностью совместима со всеми ингредиентами рецептуры, термостабильная, не растворимый в воде и жире. Витацель добавляется в тесто для уменьшения калорийности готового продукта. Цель нашей исследовательской работы заключается в разработке научных и практических основ получения блинчикового полуфабриката с улучшенными структурно-механическими и нутрицевтическими свойствами за счёт использования коммерческих препаратов пшеничной клетчатки.