

Б.Б. Ботштейн, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.В. Чорна, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ФОРМУВАННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ НОВОГО ДЕСЕРТНОГО ПРОДУКТУ

Зкладами ресторанного господарства виробляється широкий спектр кулінарної продукції, серед якої особливий статус займає десертна продукція, яка користується підвищеним попитом споживачів за рахунок високих органолептичних показників, харчової цінності та гарній засвоюваності.

У теперішній час, асортимент даної групи кулінарної продукції, що реалізується на продовольчому ринку України, представлено головним чином десертами, які виготовлено на молочній основі, а саме йогуртами, сирними масами, м'яким і загартованим морозивом тощо. Існуюча «ніша» на ринку заповнюється десертними стравами імпортного виробництва, серед яких лідирують флани, сирні пудинги, молочні мікси тощо.

Десертна продукція дуже популярна не тільки серед дорослого контингенту споживачів, а й серед дітей. Але харчова цінність десертної продукції не завжди відповідає принципам раціонального харчування. Обумовлено це високим вмістом в десертах жирової складової, переваження вуглеводами при невисокому вмісті білка.

До того ж, теорія та практика виробництва десертних страв на сьогоднішній день ґрунтується, в більшості випадках, на емпіричному підході. Реальний склад страви диктується насамперед органолептичними показниками продукції без урахування функціонально-технологічних властивостей сировини, фізико-хімічних процесів, що відбуваються, економічної ефективності технологічного процесу.

Вищевикладене диктує необхідність проведення наукових і прикладних досліджень, спрямованих на створення десертної продукції, яка б відповідала вимогам сьогоднішнього дня: включала у свій склад натуральні інгредієнти, характеризувалася стабільністю органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників в процесі збереження.

Важливим в технології десертних страв є формування бажаної текстури, що досягається за рахунок протікання складних фізико-хімічних та/чи біохімічних процесів.

Формування текстури забезпечується присутністю у складі продукту функціональних речовин чи рецептурних компонентів, реалізація функціонально-технологічних властивостей яких спрямована на гелеутворення, емульгування, піноутворення тощо.

Розглянувши сучасний стан десертної продукції на споживчому ринку було зроблено висновок, що високою популярністю користуються пастоподібна десертна продукція. Тому було вирішено розглянути теоретичні основи утворення десертних паст. Одним із способів стабілізації консистенції пасти є введення поверхнево-активних речовин, серед яких виділяються фосфоліпіди.

Лецитин (Е 322) входить до групи фосфоліпідів, що містяться в рослинних оліях, а саме соняшниковій, соєвій, рапсовій тощо. На сьогоднішній день фосфоліпіди є гарними стабілізаторами консистенції за рахунок комбінації ліпофільних та гідрофільних груп в молекулах та набувають все більш широкого застосування в технології харчових продуктів як стабілізатори структури.

У зв'язку з цим розробка технології пастоподібної десертної продукції з використанням фосфоліпідів, а саме лецитину є досить актуальною.

Мета даної роботи полягала у розробці десертної продукції з консистенцією пасти шляхом використання лецитину. Для досягнення цієї мети було проведено ряд досліджень, які дозволили вивчити вплив лецитину на формування консистенції системи та її стабілізацію.

В ході експериментальних робіт предметом дослідження були модельні системи десертних паст з різним вмістом лецитину.

Дослідження залежності в'язкості модельних систем від концентрації лецитину досліджували на плоскопаралельному еластопластометрі Толстого.

В якості вихідних компонентів нової десертної пасти було обрано лецитин, гречану крупу, кисломолочний сир 5% жирності, мед, згущене молоко, волоські горіхи. Змінюючи кількісне співвідношення вищезазначених компонентів було вирішено задачу оптимізації органолептичних і технологічних характеристик десертних паст.

В ході даної роботи було розроблено рецептуру десертної пасти «Ведмежа». Проведено дослідження залежності в'язкості десертних паст від концентрації лецитину. Результати дослідження модельних систем показали, що зі збільшенням концентрації лецитину збільшується в'язкість десертної пасти. Отримані результати дозволили визначити раціональну концентрацію лецитину, яка сприяє формуванню необхідних структурно-механічних характеристик. Досліджено органолептичні властивості готового продукту.

На нову десертну пасту «Ведмежа» було розроблено проект нормативної документації у вигляді технічних умов.