

М.М. Калакура, канд. техн. наук, проф. (*Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»*)

О.В. Щирська (*Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»*)

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Розвиток мережі закладів ресторанного господарства та зростаючий попит населення на їх продукцію зумовлює збільшення її виробництва. В останні роки зростає попит на продукти харчування, які володіють дієтичними або лікувально-профілактичними властивостями. Серед величезного асортименту продукції закладів ресторанного господарства посідають значне місце десертні вироби. Поряд з вишуканістю їх смаків вони являться досить висококалорійними продуктами. В них багато легкозасвоюваних вуглеводів, цукру та жирів, їх хімічний склад недостатньо збалансований. Тому збагачення вітамінами, мінеральними речовинами, поліненасиченими жирними кислотами, харчовими волокнами десертних виробів є актуальним питанням.

Вирішенню цієї проблеми присвячено багато досліджень вчених України та за її межами. Покращення хімічного складу харчових продуктів може бути за рахунок використання в їх рецептурах нетрадиційних інгредієнтів з визначеними лікувально-профілактичними характеристиками. Встановлено, що з метою зниження дефіциту макро- та мікроелементів, харчових волокон, вітамінів в рецептурах десертних виробів можна використовувати апіпродукти.

Науковцями отримані патенти на використання продуктів бджільництва у молочній промисловості. Наявні розробки нових рецептур з використанням апіпродуктів в кондитерській промисловості. Всі вони доказують, що продукти бджільництва мають позитивний вплив на споживчі, смакові та лікувальні властивості готових виробів.

В десертних комбінованих виробках дуже часто основою слугує бісквітний напівфабрикат. Проведений аналіз досліджень, які спрямовані на прискорення технологічного процесу виробництва бісквітного напівфабрикату, встановлено, що за рахунок використання сухих кондитерських сумішей можна розширити лінійку бісквітних напівфабрикатів з меншою затратою часу на їх приготування. Однак,

ці напівфабрикати мають низьку біологічну цінність. У наших дослідженнях для підвищення біологічної цінності бісквітного напівфабрикату на основі сухої кондитерської суміші використано настоянку прополісу та маточне молочко.

Для встановлення раціональних співвідношень рецептурних інгредієнтів, реологічних та органолептичних показників бісквітного напівфабрикату, нами проведено низку досліджень. Контролем слугував бісквітний напівфабрикат виготовлений за рекомендованою виробником сухої суміші рецептурою. Враховуючи добову потребу організму людини у вітамінах, мінеральних речовинах та амінокислотах, ми встановили, що максимальний вміст апіпродуктів у одиниці готового виробу не має перевищувати 10%. Дослідження реологічних та органолептичних показників бісквітних напівфабрикатів проводились з вмістом апіпродуктів 2...10% до загальної маси напівфабрикату. Дослідження показали, що при введенні у тістову масу настоянки прополісу змінюється в'язкість. Оптимальний вміст настоянки прополісу є 10% до маси напівфабрикату. При цьому значно підвищується біологічна цінність готових продуктів. Органолептичні показники бісквітних напівфабрикатів з настоянкою прополісу в основному не змінюються.

Аналогічні дослідження були проведені з додаванням до рецептури бісквітного напівфабрикату на основі сухої кондитерської суміші маточного молочка. При додаванні маточного молочка спостерігається позитивний вплив на в'язкість та органолептичні показники у порівнянні з контролем. Оптимальний вміст маточного молочка становить 2% до маси суміші.

Нами було розроблено інноваційну технологію бісквітного напівфабрикату для комбінованих десертних виробів з кількох напівфабрикатів на основі сухих кондитерських сумішей з додаванням настоянки прополісу та маточного молочка.

Проведені реологічні та органолептичні дослідження бісквітних напівфабрикатів свідчать про збільшення біологічної цінності нового продукту без змін його в'язкості та органолептичних показників. Розроблений бісквітний напівфабрикат можна віднести до продуктів лікувально-профілактичного харчування та використовувати для виробництва комбінованих десертних виробів у закладах ресторанного господарства.