

ВИКОРИСТАННЯ СУХОЇ СУМІШІ У РЕЦЕПТУРНОМУ СКЛАДІ ПІНОПОДІБНОЇ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ (МУСІВ)

Омельченко С.Б., канд. техн. наук, доц.
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

На сьогоднішній день виробники кулінарної продукції прагнуть впроваджувати нові конкурентоспроможні технології, що забезпечать привабливий зовнішній вигляд продукції, дозволять скоротити тривалість технологічного процесу, за одночасного забезпечення високої якості та технологічної стабільності продукції. Серед широкого спектру харчових продуктів десертна продукція характеризується особливо великим попитом серед споживачів, що обумовлено її високими органолептичними властивостями, широким спектром рецептурних компонентів, а також можливістю варіювання харчової та енергетичної цінності. Асортимент десертних страв досить широкий і представлений основними групами, а саме муси, парфе, креми, самбуки, пудинги, суфле. Вони відрізняються за рецептурним складом та технологічним процесом виготовлення.

Однією з найпоширеніших десертних страв, яка реалізується закладами ресторанної індустрії різного рівня є муси. Муси можуть використовуватися як самостійна десертна продукція, так і оздоблювальні напівфабрикати для тортів, тістечок (мусові торти, мусові тістечка). Муси виготовляють з рослинної (переважно) або молочної сировини. Для їх приготування основні інгредієнти (фрукти, ягоди, овочі) попередньо подрібнюють до отримання однорідної консистенції. Після цього збивають у піноподібну систему. Для збереження піноподібної структури в систему вводять структуроутворювачі: желатин або агар-агар, загусники, стабілізатори консистенції. До рецептурного складу вводять смако-ароматичні компоненти (шоколад, ваніль) для забезпечення смаку та аромату даної продукції. Це дозволяє отримати продукт з відповідними органолептичними властивостями. Проте разом з перевагами мус, виготовлений у такий спосіб має певні недоліки, а саме трудомісткість і багатостадійність технологічного процесу виробництва, що зумовлює неоднорідність системи та стримує розширення асортименту продукції в закладах ресторанної індустрії.

На основі аналітичних досліджень встановлено, що більшість закладів ресторанної індустрії використовують сухі суміші для приготування десертної продукції (мусів). Аналіз ринку сухих сумішей для виготовлення мусів засвідчив, що він представлений здебільшого

продукцією зарубіжного виробництва та характеризується вузьким асортиментом сухих сумішей вітчизняного виробництва. Ця продукція має досить високу собівартість та незадовільні технологічні властивості. Основним недоліком такої суміші є відсутність молочної сировини або використання лише виділених у чистому вигляді білків молока, які характеризуються високою собівартістю, нижчою харчовою цінністю порівняно із сировиною, з якої їх отримали (молоко). Також слід відзначити, що представлені на ринку сухі суміші володіють недостатньою піноутворюючою здатністю, що не дозволяє використовувати широкий спектр наповнювачів у їх складі. Також вони характеризуються нестійкістю системи до зниження рН.

Тому виникла необхідність у розробленні рецептурного складу сухої суміші для мусів, яка б швидко відновлювалася шляхом змішування з рідкою основою та відповідала б наступним вимогам, а саме сприяла стабільності мусу; була зручною, легкою і економічною у використанні; мала можливість легкого змішування з різними рецептурними інгредієнтами; мала можливість до збільшення в об'ємі при збиванні; була безпечною для здоров'я споживачів; мала можливість реалізації серед широкого кола споживачів, за рахунок недорогої цінової категорії.

Для розроблення рецептурного складу таких сухих сумішей перспективною сировиною є молочна сировина (молоко сухе знежирене), цукровмісна сировина (цукор білий), сублімований сухий порошок фруктовано-ягідної сировини (ожина, полуниця, смородина, чорниця, журавлина, абрикос, яблуко сублімоване), низькомолекулярні поверхнево-активні речовини. Ці рецептурні компоненти мають високі органолептичні показники, містять комплекс вітамінних і фенольних сполук, що нададуть організму загальнозміцнюючі властивості. Поєднання цих рецептурних інгредієнтів дозволить розробити сухі суміші з певною кількістю вітамінів та мінеральних речовин; розширити асортимент десертних страв (мусів) швидкого приготування та знизити їх собівартість.

Таким чином, пропонується розробити десертну продукцію (мус) на основі сухої суміші, яка швидко відновлюватиметься шляхом змішування з рідкою основою. Муси виготовлені на основі сухої суміші будуть характеризуватися високими органолептичними показниками, простотою приготування, відносно недорогими витратами на придбання складових компонентів, стабільністю форми та об'єму.