

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СЕЙТАНУ У ВЕГЕТАРІАНСЬКОМУ ФАСТФУДІ

Гапон Д.С., гр. 181-PI-22м

Наукові керівники: канд. техн. наук **Андрєєва С.С.**,

канд. техн. наук **Діхтярь А.М.**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Начасі дуже різноманітні концепції ресторанної індустрії, всі вони мають різні формати, починаючи від ресторанів формату «Luxury», закінчуючи закусочними «Street food». Однак, прагнення потреб споживача настільки великі, що вже сьогодні можна спробувати бургер вегетаріанський, який за смаком та структурою наповнення нічим не відрізняється від традиційного бургеру.

Замінниками продуктів тваринного походження вироблятися шляхом використання рекомбінованих продуктів. Варто зазначити, що зараз альтернативні білки або замітники м'яса в основному складаються з сої, гороху та інших культур, багатих на білки.

Проте, одним із найбільш затребуваних на ринку є рослинні страви на основі білка глютену. Японські технологи дали назву цієї продукції, як – сейтан. Сьогодні, приготування сейтану, не є чимось інноваційним, проте формування його смакових переваг та регулювання структури залишається актуальним для вивчення. Одним з успішних рішень є використання сейтану консервованого, як повсякденного замітника м'яса, і по праву вважається ідентичним за смаковими якість. Тому, нами проведено низку теоретичних та практичних досліджень на одержанні рослинної котлети з клейковини пшеничного борошна для вегетаріанських бургерів.

Для виробництва сейтану використовують борошно пшеничне, з якого витягують білок. Для підприємств HoReCa переважно використовують вже готовий білок глютен, який має вигляд сухого порошку, далі білок відновлює у воді, до утворення пластичної клейковини, яка має розтяжну структуру. Такий варіант є більш ефективним, з урахуванням мінімальної витрати часу на дозрівання та утворення клейковини. Так, якщо виробляти сейтан із борошна пшеничного, то на утворення клейковини, витрачається від 4 до 6 годин на відділення крохмалю. Більш того, повне вилучення крохмалю, який не завжди є закінченим і цей ефект, зазвичай відображається негативно на якості виробу. Проте, все ж таки багато виробників, все-таки використовують борошно пшеничне, більшою мірою амарантове, так як його вартість вигідніша ніж глютен у стані порошку.