

Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф. (*ХГУПТ, Харьков*)
В.В. Погарская, д-р техн. наук, проф. (*ХГУПТ, Харьков*)
Е.И. Лазаренко (*ООО ПКГ «Лесная сказка», Харьков*)
С.М. Лосева (*ХГУПТ, Харьков*)
О.А. Юрьева (*ХГУПТ, Харьков*)
А.В. Хоменко (*ХГУПТ, Харьков*)

ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ НАТУРАЛЬНЫХ СЫРНО-ОВОЩНЫХ НАЧИНОК ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ – ПАНКЕЙКОВ, КРУАССАНОВ

Работа посвящена разработке рецептуры и технологии производства начинки несладких сырных с грибами, ветчиной, беконом, пряными овощами новой для Украины кондитерской продукции (блинчиков из бисквитного теста) – ПанКейков, которая особенно популярна в Японии.

Патентно-информационный поиск показал, что на рынке в мировой практике при изготовлении таких кондитерских изделий как ПанКейки используют в основном сладкие начинки с высоким содержанием сахара (до 60...70%). Это такие начинки как плодово-ягодные подварки, повидло, сгущенное молоко, конфитюры и т.д., которые отличаются высоким содержанием сахара и низким содержанием биологически активных веществ (витаминов, биофлавоноидов, каротиноидов, антоцианов и т.д.), которые способствуют укреплению иммунитета. Кондитерские изделия пользуются большой популярностью во всех странах мира как у детей так и взрослых. Однако они имеют ряд недостатков, прежде всего их отличают высокая калорийность, которая определяется высоким содержанием в них сахара и крахмала. Употребление населением таких продуктов приводит к ожирению, атеросклерозу, сердечно-сосудистым заболеваниям. Такие продукты по цене дешевле и они доступны для массового питания для всех слоев населения. В настоящее время в мировой практике пользуются популярностью функциональные продукты для здорового питания и низкокалорийные продукты, которые способствуют укреплению иммунитета, предупреждению старения и продлению жизни. Особенно они популярны в Японии, США, Англии и др. В этих странах у населения самая высокая продолжительность жизни на земле. В связи с этим актуальным в Украине является создание продуктов для здорового питания в том числе кондитерских изделий. В Украине

продолжительность жизни очень низкая. Это связано с ухудшением экологической ситуации в стране, а также с экономическим и политическим кризисом.

С октября 2010 года в городе Харькове кондитерской фирмой ООО ПКГ «Лесная сказка» разработана и изготовлена собственными силами первая в Украине производственная технологическая линия, на которой производится эксклюзивный для украинского рынка продукт – кондитерский блинчик «ПанКейк».

В ХГУПТ на кафедре технологий переработки плодов, овощей и молока под руководством профессора Р.Ю. Павлюк разработаны натуральные сырно-овощные несладкие начинки для кондитерских изделий ПанКейков для здорового питания. В качестве инновации авторы использовали в изготовлении начинок творог и сычужный сыр, а также наполнители и добавки из растительного сырья (лук сушеный, грибы консервированные или отваренные и подготовленные специальным образом, натуральные пряности, пряные овощи и загустители), а также бекон или ветчину обработанные специальным образом (рис.). Начинки имеют оригинальный вкус и аромат.

Трудности при разработке рецептуры начинок сырно-овощных для ПанКейков, были связаны с тем, что часть влаги начинок диффундировала в структуру блинов-бисквитов и производила деструкцию и деградацию мякиша изделия и уплотнение начинки. Также, были сложности в подборке вида и формы при введении жировой части начинок (наблюдалось расслоение и разжижение при посадке начинок на горячий блин). В конечном итоге были получены положительные результаты, которые были подтверждены в производственных условиях фирмы. ПанКейки с новыми начинками были расфасованы в вакуумную упаковку и заложены на хранение при комнатной температуре (+28...+32° С). Показано, что при таких условиях они хранились практически без изменения качества в течении 45 суток, а в холодильнике +2...+4° С они выдержали 3 месяца.

Сотрудниками кафедры и фирмы были проведены производственные испытания и выработаны опытно-промышленные партии новых видов ПанКейков с несладкими сырно-овощными



Рисунок – Выработка ПанКейков с несладкой начинкой в производственных условиях фирмы ООО ПКГ «Лесная сказка»

начинками (с грибами, беконом, добавками из пряных овощей и пряностей) по 20...50 кг в кондитерской фирме «Лесная сказка» (г. Харьков). Начинки были приготовлены на стендовом оборудовании, где было задействовано современное оборудование, которое есть на кафедре (пароконвектомат (Италия), измельчитель-гомогенизатор (Франция), конвективная сушка (Италия) и др.).

Разработанные специалистами ХГУПТ рецептуры несладких сырно-овощных начинок рекомендуются для изготовления ПанКейков, круасанов, сэндвичей и т.д.

Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

В.В. Погарська, д-р техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

О.С. Архіпов (*ХДУХТ, Харків*)

Н.П. Максимова (*ХДУХТ, Харків*)

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ СКОЛОТИН ТА РОСЛИННИХ ДОБАВОК

В роботі науково обґрунтовано та розроблено нові види заморожених молочних десертів для оздоровчого харчування з використанням сколотини та рослинних добавок. Розроблено технологію та рецептурний склад нових заморожених молочних десертів з використанням сколотини та рослинних добавок, які відрізняються від аналогів високим вмістом БАР, амінокислотним складом, імуномодулюючою дією та рекомендовані для впровадження на підприємствах молочної промисловості.

В останні роки в міжнародній практиці усе більш широке застосування для збагачення харчових продуктів, у тому числі молочних і кисломолочних, знаходять природні добавки з різної рослинної сировини, що містять значну кількість вітамінів, каротиноїдів, вільних амінокислот, мінеральних речовин, природних антиоксидантів. Їх дефіцит відчувається і в молочної промисловості під час виробництва сиркових мас, сиркових десертів, морозива, кисломолочних напоїв (кефіру, простокваші, йогуртів та ін.), плавлених сирів та ін. У даний час в молочні продукти в якості плодово-ягідних добавок вносять повидло, джеми, варення, підварки та ін., які відрізняються низьким вмістом цінних біологічно активних речовин (БАР) таких як вітаміни, фенольні сполуки, каротиноїди та ін.