

СЕКЦІЯ 3
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
НАНОТЕХНОЛОГІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ
ПРОДУКТІВ

Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук (*ХГУПТ, Харьков*)

В.В. Погарская, д-р техн. наук (*ХГУПТ, Харьков*)

Е.И. Лазаренко, директор ООО ПКГ «Лесная сказка» (*Харьков*)

С.М. Лосева, (*ХГУПТ, Харьков*)

О.А. Юрьева, (*ХГУПТ, Харьков*)

А.В. Хоменко (*ХГУПТ, Харьков*)

**НОВЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ НЕСЛАДКИЕ СЫРНО-ОВОЩНЫЕ
НАЧИНКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ – ПАНКЕЙКОВ,
КРУАСАНОВ**

Работа посвящена разработке рецептуры и технологии производства начинок 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, стущенное 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 дешевые 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 ХГУП на кафедре технологий переработки плодов, овощей и молока под руководством профессора Павлюк Р.Ю. 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. 1). 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 мякоти 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



Рисунок 1 – Выработка ПанКейков с несладкой начинкой в производственных условиях фирмы ООО ПКГ «Лесная сказка»

условиях фирмы. ПанКейки с новыми начинками были расфасованы в вакуумную упаковку и заложены на хранение при комнатной температуре (+28 – +32°C). Показано, что при таких условиях они хранились практически без изменения качества в течении 45 суток, а в холодильнике +2 – +4°C они выдержали 3 месяца.

Сотрудниками кафедры и фирмы были проведены производственные испытания и выработаны опытно-промышленные партии новых видов ПанКейков с несладкими сырно-овощными 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 ХГУП рецептуры несладких сырно-овощных начинок рекомендуются для изготовления ПанКейков, круасанов, сэндвичей и т.д.