

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Шевченко Г.А., гр. 1813-РІ-13м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. А.М. Діхтярь
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Сучасний ринок борошняних кондитерських виробів різноманітний, що динамічно розвивається. Споживачі все більше потребують не тільки смачних, але й корисних, естетичних та індивідуальних десертів. Виробники даного сегменту продукції знаходяться в постійному пошуку нових ідей створення солодких шедеврів, які будуть поєднувати цікавий смак, незвичайний вигляд і при цьому будуть низькокалорійними. Вподобання споживачів значно впливають на ринок борошняних кондитерських виробів, формуючи нові тренди спрямовані на виробництво низькокалорійних, веганських, натуральних, екологічно чистих солодоців.

Реалізація інновацій можлива за рахунок використання нових видів сировини та регулювання параметрів технологічного процесу виробництва. На сьогодні, як сировину використовують свіжі або консервовані фрукти або ягоди; різноманітні продукти переробки плодів, ягід, овочів (пюре, пасти, сухі сублімовані порошки, швидкозаморожені фруктові та ягідні пюре), які дозволяють виготовляти продукцію протягом року і скоротити тривалість технологічного процесу; стабілізатори та загусники; біотехнологічні закваски для печива для прискорення ферментації тіста; замінники яєць на основі аквафаби (відвару нуту), льону або чіа для приготування веганських десертів; рослинні альтернативи маскарпоне (з кокосового молока чи мигдалю) для безмолочних продуктів; замінники цукру, такі як стевія, еритритол або фруктоза. Несподівані і цікаві смаки формують за рахунок використання різноманітних смакоароматичних компонентів: чай матча, кокосове молоко або стружка, лаванда, кардамон, кориця, імбир, гвоздика, фісташкова паста, свіжий базилік паста з бергамоту, шоколад з високим вмістом какао, часниковий порошок, перуанський чилі та ін. Крім того, впроваджують сучасні технології виробництва, які передбачають заморожування або сублімаційне сушіння випечених напівфабрикатів і мікрокапсулювання ароматизаторів.

Враховуючи вищезазначене, розробка технології низькокалорійного птіфури з використанням нетрадиційних продуктів рослинного походження та функціональних добавок є актуальною.