

Г.І. Дюкарева, канд. техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)
О.О. Соколовська, асп. (ХДУХТ, Харків)

ВПЛИВ СТЕВІЇ ТА ЕЛАМІНУ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ РОЗРОБЛЕНИХ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ

Особливість розроблених видів кондитерських виробів, а саме пастильних, є використання в їх рецептурі натурального підсолоджувача та йодовмісної сировини. Зменшення масової частки цукру білого за допомогою ведення стевії (водного екстракту та стевіозиду) дає можливість знизити вуглеводне навантаження організму при їх споживанні додатково збагачуючи вироби комплексом мінеральних речовин завдяки використанню біологічно-активної добавки – еламіну.

У зв'язку з цим, введені добавки надають розробленим виробам функціональних властивостей. Проте, навіть за умов, що продукт корисний, безпечний, має високу харчову та біологічну цінність, він може не користуватися попитом серед споживачів, що є причиною їх незадовільних смакових властивостей. Тобто, при виборі споживачем продукту, увага приділяється, насамперед, органолептичним показникам якості, що було підтверджено попередніми дослідженнями. Саме за цими показниками, в першу чергу, формується відношення споживача до продукту.

Тому, метою роботи було дослідження впливу стевії та еламіну на органолептичні показники якості розроблених пастильних виробів.

Вплив обраних добавок має вагомий вплив на органолептичні показники, що пов'язано з їх походженням. Тому, з метою створення продуктів підвищеної якості з відповідними смаковими властивостями, необхідно було обґрунтувати доцільність внесення підсолоджувача та йодовмісної добавки, не лише з точки зору підвищення їх біологічної цінності, але й з позиції органолептичних та структурних властивостей.

Органолептичній оцінці розроблених пастильних виробів було представлено зефір «Насолода», пастилу «Екзотика» та «Смакота». Враховуючи, що сума отриманих балів за певних умов не завжди об'єктивно може надати оцінку рівня якості виробів, було введено коефіцієнт вагомості для кожного показника органолептичного аналізу.

Вироби отримали оцінку, як продукти з поліпшеним рівнем якості. Вони відрізнялись більш аерозованою киснем структурою, мали більш дрібнопористу, рівномірну консистенцією та присмний,

достатньо солодко-кислуватий смак, який притаманним виробу, з легким взаємодоповнюючим після смаком екстракту стевії. Зефір мав кремований відтінок без застосування барвників за рахунок поєднання рецептурних інгредієнтів з водним екстрактом стевії.

Стосовно пастили треба відмітити, що пастила «Екзотика» отримала найвищу оцінку – 5,7, пастила «Смакота» – 5,4, тоді як пастила взята за контроль отримала 5,0.

Бальна оцінка пастили «Смакота» нижча відносно пастили «Екзотика» на 0,3 бали, що можна пояснити внесенням до рецептури більшої концентрації еламіну, яка, в деяких випадках, відображається на зовнішньому вигляді виробів, а саме вкрапель дрібнодисперсного порошку еламіну та кольору. Проте, результат не суперечить нормативній документації ДСТУ 6441–2003.

Пріоритетним дослідженням органолептичного аналізу була характеристика консистенції розроблених пастильних виробів. Враховуючи отримані дані можна підкреслити, що мета була досягнута: показник якості не був відмічений нижчою оцінкою, а навпаки, виявився вищим за показник контрольних виробів.

Необхідно відмітити, що введення добавок не погіршує кольору виробів: водний екстракт стевії надає виробам кремового відтінку, що усуває необхідність використовувати штучні барвники, а наявність еламіну навіть створює ефект пастильних виробів з наповнювачем, що допускається згідно нормативної документації.

Заміна масової частки цукру білого водним екстрактом стевії та стевіозидом дозволила зберегти притаманний кислувато-солодкий смак з легким присмаком, властивий стевії, розробленим пастильним виробам. Проте, у комплексі рецептурних компонентів, специфічний присмак стевії, виграшно гармонує, надаючи приємне відчуття солодкості та покращує властивий традиційним виробам смак, що не суперечить нормативній документації, в якій допускається легкий присмак наповнювачів, що використовувались. Запах готової продукції приємний, властивий для даного виду виробів, без стороннього.

Сенсорний аналіз свідчить про достатньо високий рівень якості пастильних виробів з використанням підсолоджувача та йодовмісної добавки за рахунок збалансування структури, смаку та аромату. Позитивний вплив внесених добавок стевії та еламіну на органолептичні показники якості, які в комплексі визначають смакові відчуття, необхідно підтвердити результатами досліджень структурно-механічних властивостей готових виробів.