

ТЕХНОЛОГІЯ НОВИХ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ СОЛОНИМ СМАКОМ

Сучасні економічні відносини внесли корінні зміни, як в спосіб життя, так і в структуру харчування людей. Цілком значно знизилась енерговитрати, і в більшості населення, в теперішній час, вони досягли критичного рівня.

Дефіцит таких важливих нутрієнтів як кальцій, залізо, йод, селен, поліненасичені жирні кислоти, вітаміни групи В, С, Е, А та ін. в добовому раціоні харчування населення європейських країн становить 10–30% від рекомендованої норми і значно впливає на розумову і фізичну працездатність, посилює негативну дію шкідливих факторів навколишнього середовища на організм людини. Внаслідок використання в їжу одноманітних продуктів або продуктів, збіднених есенціально необхідними інгредієнтами, можливо спричинити харчовий дефіцит, в результаті якого захисні функції організму послаблюються. Серед населення України основними представниками аліментарної патології визначені такі хвороби, як ожиріння, залізодефіцитні стани, гіпо- та авітамінози, білок-енергетична недостатність, в окремих місцевостях – захворювання щитовидної залозки.

Одним із видів харчових продуктів в закладах ресторанного господарства, які користуються поширеним попиту у різних верств населення є борошняна кулінарна і кондитерська продукція. Споживання її постійно зростає в зв'язку з тим, що змінюються підходи до її виробництва і використання.

Незбалансованість складу цих виробів пов'язана, як правило, із високим вмістом в них вуглеводів, жирів та недостатнім – білків, харчових волокон, ненасичених жирних кислот, вітамінів, мікро- та макронутрієнтів.

Асортимент борошняних кулінарних та кондитерських виробів, що виробляється в закладах ресторанного господарства, досить різноманітний, і в тому числі, різні види печива, пряники, галети, крекери, і багато інших, які мають солодкий смак. Різні види печива в закладах ресторанного господарства традиційно використовують для оформлення і подавання холодних страв та десертів, подають до гарячих напоїв. Сьогодні промисловість виробляє борошняні вироби із солоним смаком, наприклад, соломка, галетне печиво і т. д.

Однак аналіз хімічного складу та харчової цінності різновидів цієї продукції свідчить, що жоден з них не відповідає в повній мірі

вимогам раціонального харчування. Незбалансованість їх складу пов'язана, як правило, з високим вмістом одних компонентів (жирів, вуглеводів) та відносно низьким вмістом інших (білків, харчових волокон, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мікро- та макронутрієнтів тощо).

Цілеспрямована зміна харчової цінності борошняних виробів досягається включенням до їх рецептур корисних компонентів, і при створенні нових видів печива значна увага приділяється оптимізації складу шляхом регулювання в них співвідношення функціональних інгредієнтів.

Саме тому, розширення асортименту корисних для здоров'я продуктів є пріоритетним напрямом у одній із важливих галузей – ресторанному господарстві. Поряд з цим, провідні кулінари в світлі оновлення кулінарних традицій працюють над створенням нових кулінарних виробів форм оформлення і подавання різних страв, у тому числі холодних закусок.

В світлі сучасних уявлень про харчування та новітніх особливостей кулінарного мистецтва розроблення асортименту продукції повинно проводитися шляхом створення нових видів виробів як зниженої енергетичної цінності, так і оптимізованої харчової цінності шляхом застосування продуктів із повноцінним хімічним складом.

Тому сучасна кулінарія передбачає використання нових нетрадиційних продуктів та оптимальних технологій борошняних виробів, які сприяють задоволенню потреб організму в харчових речовинах, кращому маневруванню ними при порушеннях обмінних процесів та функційної лабільності всіх органів і систем людського організму, враховуючи нові підходи щодо сучасного кулінарного дизайну ресторанної продукції.

І тому розробка і впровадження борошняних виробів із солоним смаком, а саме крєкерів солоних із додаванням рисового борошна, рибного дрібу і фітокомпозиції «Бріз» та дослідження їх якості є цікавим і доцільним. В роботі проведені дослідження технологічних властивостей сировини та встановлена можливість створення нових рецептур та технологічних схем крєкерів підвищеної харчової цінності подальшим використанням нових виробів для оформлення холодних закусок, подавання до пива та ін.