

АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПІДХОДІВ ДО ВИГОТОВЛЕННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БРАУНІ

Шаповалова А.Г., гр. 1813-ДХ-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. І.С. Пілюгіна
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Брауні – шоколадне тістечко коричневого кольору. Як правило, це прямокутні або квадратні шматочки нарізаного шоколадного пирога вагою 50...150 г. Цей десерт традиційний для американської кухні, але в останні роки впевнено завоював прихильність у всьому світі.

В Україні останнім часом активно проводились дослідження з удосконалення рецептури брауні. Так, відомою є рецептура безглютенового брауні з повною заміною пшеничного борошна на суміш рисового та пшоного борошна у співвідношенні 70:30. Розроблена рецептура брауні з додаванням пшоного борошна та порошку виноградних кісточок. Такий склад окрім забезпечення безглютенового харчування дозволив підвищити харчову цінність виробу. Науковцями запропоновано використання замість пшеничного борошна суміші рисового та кукурудзяного борошна. Доведено доцільність заміни пшеничного борошна на борошно з черемхи, шоколаду і какао-порошку на порошок керобу в брауні. Відомою є інноваційна рецептура брауні на основі борошна маніюки, порошку керобу та фруктози.

Досліджено можливість заміни пшеничного борошна на крохмаль тапіоки та вершкового масла на какао-масло в рецептурі шоколадного брауні. Розроблені рецептури брауні з використанням картопляного і кукурудзяного крохмалю та рисового, гречаного, кукурудзяного борошна, що дозволило виготовляти кондитерські вироби з покращеним вітамінно-мінеральним складом та рекомендувати їх для людей, хворих на целиацію. Показана перспективність заміни вершкового масла на какао-масло, какао-порошку на борошно з плодів ріжкового дерева, цукру на фруктозу, пшеничного борошна на різні види горіхового борошна (з волоського горіха, з кедрового горіха, з фундука). Розроблено брауні функціонального призначення з використанням нуттового борошна, фруктози та банану.

Не менший інтерес до змін в рецептурі брауні проявляють і в світі. Для отримання високоякісних безглютенових виробів використовують амарантове борошно, кокосове борошно, борошно з плодів ріжкового дерева і чіа, борошно з солодкого батату, борошно фруктових дерев, каштанове борошно, рисове борошно.