

УДК 66-664.6

Олександра Максимець

старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Оксана Домарецька

студентка географічного факультету спеціальності 181 «Харчові технології», Львівський національний університет імені Івана Франка

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ПОЛІПШЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ВИРОБІВ ІЗ БІСКВІТНОГО ТІСТА

На сучасному етапі актуальним завданням харчової промисловості є удосконалення хімічного складу та реологічних властивостей бісквітів, які характеризуються високим вмістом простих вуглеводів та низьким вмістом білка, вітамінів, мінеральних елементів. [3]

Перед науковцями, виробниками стоїть завдання збагачення виробів із бісквітного тіста вітамінами, мінеральними речовинами шляхом використання рослинної сировини, багатой на ці нутрієнти.

Запропоновано використання порошку ягід обліпихи під час виготовлення бісквітного тіста та пюре із цих ягід у процесі виготовлення крему.

Ягоди обліпихи, крім медичного застосування, мають велике харчове значення, їх їдять у свіжому вигляді, використовують для виготовлення варення, киселів, пастил, желе, плодового вина тощо.

У свіжих достиглих плодах дикорослої алтайської обліпихи міститься до 3,5% цукрів, 2,6% органічних кислот, 83,6–86,4% води, 2,8–7,8% жирної олії, 8,6–272,5 мг% аскорбінової кислоти (вітаміну С), 0,9–10,9 мг% каротину, 0,016–0,035 вітаміну В₁, 0,1016–0,035 мг% тіаміну (тобто, вітаміну В₁) і 0,038–0,056 мг% рибофлавіну (вітамін В₂) [5].

У дослідженні застосовано такі методи: органолептичні, аналітичні, експериментальні, статистичні, розрахункові.

Мета дослідження – проаналізувати та обґрунтувати доцільність використання порошку та пюре ягід обліпихи в технології борошняних кондитерських виробів, розробити нову рецептуру виробу, розширити асортимент борошняних кондитерських виробів із бісквітного тіста.

Завдання роботи: експериментальним шляхом визначити оптимальну кількість порошку і пюре обліпихи до загальної маси тіста та крему, а також вплив порошку та пюре на структуру готових виробів та смакові властивості; за допомогою розрахункового методу показати результати підвищення харчової цінності виробу.

За основу була взята класична рецептура бісквітного напівфабрикату. За допомогою методу органолептичного аналізу та контрольних проб було визначено оптимальну кількість порошку в рецептурі до загальної маси тіста.

Для цього проведено по три контрольні проби приготування тіста та випікання коржів із різним вмістом порошку. Приготування тіста відбувалося за традиційною технологією. Порошок ягід обліпихи додавали до борошна. Після випікання отримали коржі жовтого забарвлення пористої еластичної структури, характерної для виробів із бісквітного тіста.

До бісквітних коржів запропоновано крем «Зефір» як альтернативу традиційному висококалорійному масляному крему. Розроблено рецептуру крему «Зефір» із використанням пюре обліпихи. Технологія приготування крему дала змогу зберегти корисні властивості обліпихового пюре, оскільки вона не передбачає високих режимів термічної обробки.

За допомогою розрахункового методу встановили, на скільки поліпшився хімічний склад 100 грамів бісквітного виробу із кремом «Зефір» із використанням обліпихового пюре.

Загалом наш виріб збагатився такими мінеральними речовинами, як калій, натрій, кальцій, магній, фосфор, залізо, також вітамінами: В₁, В₂, РР, С, та особливо цінним бета-каротином, що має антиоксидантні властивості, позитивно впливає на зір, а також є природним барвником.

Висновки. Додавання до рецептури бісквітного тіста порошку обліпихи та використання крему «Зефір» із додаванням пюре обліпихи дало можливість збагатити кондитерський виріб важливо

необхідними інгредієнтами, отримати виріб оздоровчого та профілактичного призначення, знизити калорійність виробу та розширити асортимент.

Ключові слова: бісквітне тісто, харчова цінність, порошок обліпихи, крем, пюре обліпихи.

Список використаних джерел

1. Максимець О.Б. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки) : навч. посіб. / О.Б. Максимець, В.Л. Максимець.– Київ : Піча Ю.В., 2021.– 168 с.
2. Сучасні тенденції виробництва борошняних кондитерських виробів : матеріали міжвуз. студент. наук.-практ. конф.– Вінниця : Вінницька міська друкарня, 2019.– 108 с.
3. <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/1102>.
4. Вікіпедія.– URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Бета-каротин><https://uk.wikipedia.org/wiki/Бета-каротин>.
5. Вікіпедія.– URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Обліпиха_звичайна.