УДК 66-664.6

Олександра Максимець
старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій

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

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ПІСОЧНОГО ТІСТА ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

Кондитерські вироби займають вагоме місце у харчуванні людини. Асортимент цих виробів є досить широкий. Для їх приготування використовують різні види тіста, серед яких є пісочне тісто. Основними інгредієнтами цього тіста є борошно, яєчні продукти і достатньо велика кількість жиру. Через це вироби із такого тіста мають високу калорійність, але збіднені вітамінами, мінеральними речовинами.

Тож метою дослідження було збагатити, урізноманітнити вироби, розширити їх асортимент, використовуючи нетрадиційну сировину.

Запропоновано використання такої нетрадиційної рослинної сировини, як м'ята та чебрець.

Під час дослідження були застосовані такі методи: органолептичні, аналітичні, експериментальні, розрахункові.

Мета дослідження – дослідити, проаналізувати та обґрунтувати доцільність використання чебрецю та м'яти під час виготовлення печива із пісочного тіста, розробити нову рецептуру печива, розширити асортимент борошняних кондитерських виробів із пісочного тіста.

Завдання полягало у визначенні експериментальним методом оптимальної кількості сушеного чебрецю та м'яти до загальної

© Максимець О., Покальчук Ю., 2022

маси тіста, дослідити вплив цієї нетрадиційної рослинної сировини на структуру готового печива та на його смакові властивості.

Чебрець і м'ята мають практичне застосування в науковій та народній медицині завдяки своїм лікувальним властивостям.

Також ці рослини використовують у харчовій промисловості, кулінарії, кондитерській справі.

Листки чебрецю використовують у харчовій промисловості для ароматизації ковбас, сиру, соусів, оцту, кондитерських виробів, для приготування лікерів, під час маринування овочів, як приправу до салатів, м'ясних і рибних страв. Молоді пагони містять вітамін С (54,5 мг%), кислоти, мінеральні солі, білкові речовини [2].

М'ята також має широке практичне застосування в медицині. Листки м'яти приписують для поліпшення травлення (у зборах), як жовчогінне, проти спазмів кишківника і нудоти. Також м'яту використовують у харчовій промисловості, кулінарії для надання смаку, аромату їжі та напоям. Найвідомішими компонентами, що зумовлюють аромат свіжої м'яти та її використання, є ментол та ментон. [3]

Листки м'яти використовують у сучасному мистецтві оформлення холодних закусок, десертів, морозива, тортів.

Для дослідження використано сушений чебрець та сушене листя м'яти, виробником якого є ПрАТ «Ліктрави».

Проведено по три контрольні проби приготування печива з використанням окремо різної кількості м'яти і чебрецю. Для експерименту за основу було взято класичну рецептуру пісочного тіста.

За допомогою методу розрахунків, органолептичного аналізу та контрольних проб було визначено оптимальну кількість порошку у рецептурі до загальної маси тіста.

Під час приготування тіста подрібнені трави додавали до борошна. Далі приготування тіста проводили за класичною технологією. Тісто розкачували завтовшки 6 мм, вирізали фігурними виїмками і випікали за температури 200 °С. Після випікання, отримали пористе, розсипчасте печиво світло-коричневого кольору з приємним смаком та запахом м'яти та чебрецю.

Висновки. Використання такої нетрадиційної натуральної рослинної сировини, як чебрець, м'ята, дало можливість розширити асортимент печива із пісочного тіста з оригінальним смаком та запахом, з оздоровчими та профілактичними властивостями.

Ключові слова: пісочне тісто, чебрець, м'ята, асортимент, печиво.

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. Вікіпедія. Чебрець.– URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Чебрець_повзучий.
3. Вікіпедія. Мята.– URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/M%27ята.