

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В РЕЦЕПТУРАХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

к.с.-г.н., доцент Жукова В.Ф., Коробова Я.В.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра
Моторного

У сфері кондитерського виробництва особливої актуальності набувають нові продукти, збагачені поліфункціональними інгредієнтами з нетрадиційної сировини. Впродовж останніх років науковці працюють над обґрунтуванням можливості використання в кондитерських технологіях нових видів сировинних ресурсів. Це обумовлено не лише високим вмістом в них біологічно активних речовин, але й широкою доступністю та дешевизною. Для практичного впровадження інноваційних технологій або рецептур, необхідне глибоке вивчення технологічних властивостей сировини, це забезпечує вибір найбільш оптимальних способів і режимів їхньої переробки, а також можливість поєднання з іншими інгредієнтами.

Велику зацікавленість проявляють виробники у використанні в рецептурах кондитерських виробів похідних продуктів виноградних вичавок, а також порошку виноградних кісточок [1]. Заміна частини какао-порошку цією добавкою дозволяє отримати продукцію оздоровчого призначення з підвищеним вмістом вітамінів, мікро- та макроелементів, фенольних речовин, харчових волокон, з нижчою собівартістю.

До рецептури пастильних виробів функціонального призначення доцільно вводити гарбузове пюре з пектином і агар-агаром [2]. Це сприяє не лише поліпшенню форми, консистенції та структури готових виробів, але й підвищує його біологічну цінність та покращує органолептичні показники.

Експериментально доведена доцільність використання вичавок гарбуза, отриманих низькотемпературним висушуванням, а також харчового барвника з листя амаранту для збагачення печива фізіологічно цінними нутрієнтами [2]. Окрім підвищення біологічної цінності печива, введення цих інгредієнтів до рецептури дозволяє поліпшити фізико-хімічні властивості тіста, знизити глікемічний індекс готових виробів.