

УДК 641.56

ТЕХНОЛОГІЯ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ДОДАВАННЯМ ПОРОШКОПОДІБНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Дзюндзя О.В., к.т.н.

Трибух Ю.В., магістрант

Херсонський державний аграрний університет

Правильне та збалансоване харчування запорука здоров'я, а постійне розроблення нових видів продукції є об'єктивною умовою підтримання конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості в умовах ринкових відносин. Моніторинг стану сучасного ринку продовольчих товарів в Україні свідчить про те, що з кожним роком зростає питома вага різних видів напівфабрикатів, серед яких значне місце посідають заморожені [1, 2]. Зважаючи на це перспективним є розширення асортименту заморожених кулінарних виробів, зокрема млинцевих напівфабрикатів з різноманітними фаршами. Завдяки ефективному високо механізованому устаткуванню і науковим принципам створення продукції можна отримати безпечні, високоякісні і високопоживні продукти.

Метою роботи було дослідження можливості використання порошоків з баклажанів та топінамбуру для удосконалення технології приготування заморожених млинців з м'ясним фаршем.

Заморожені млинці випускаються з різними фаршами і відносяться до одних з найбільш популярних харчових напівфабрикатів для швидкого приготування страв.

Заморожені напівфабрикати користуються великою популярністю у споживачів із багатьох причин: по-перше, вони, як правило, дешевше за м'ясо, оскільки кількість м'яса в їх складі не перевищує 30–50% [1, 2.]. Іноді вміст м'яса може бути ще меншим, якщо для виробництва цих напівфабрикатів використовують соєві компоненти [3, 4, 5].

Перспективною сировиною є порошокоподібна сировина з баклажанів та топінамбуру. Порошки з баклажанів містять білки, вуглеводи, незначну кількість жирів, багаті мінеральними солями Р Са, К, Mg, Fe, Al, містять вітаміни групи В, дубильні речовини. Біологічно активні компоненти порошоків з баклажанів впливають на регуляцію обміну речовин та покращення опору організму до різних негативних чинників навколишнього середовища, сприяють процесам клітинного обміну [6, 7].

Топінамбур має унікальний хімічний склад і багатий на біологічно активні елементи. В порошоку топінамбура міститься до 48% інуліну [8, 9]. Відомо, що він має радіопротекторні й імунномодельючі властивості.

Контрольним зразком обрано напівфабрикат для млинчиків виготовлений за традиційною технологією [10].

Розробка рецептури складалася з двох етапів:

1. Відпрацювання технології оболонки з додаванням порошку з топінамбуру, дозування варіювали від 1 до 5% з кроком 1%.

2. Відпрацювання технології фаршу, з додаванням відновленого порошку з баклажанів, дозування варіювали від 2 до 20% з кроком 2%.

В ході експериментальних проробок встановлено, що за органолептичними показниками найкращими були зразки з використанням порошоків топінамбура (2%) і баклажанів (10%).

Перспективою подальших досліджень є вивчення структурно-механічних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників якості.

Використана література

1. Олійник, Н.М., Тарасюк, А.В., Макаренко, С.М., Котик, О.А. Проблеми та перспективи розвитку ринку заморожених напівфабрикатів. // Підприємництво і торгівля, 2019, №24. С.127-131.

2. Свистун Т.В., Туз К.В. Аналіз ринку заморожених напівфабрикатів України // Економіка харчової промисловості, 2017. Т. 9. № 2. С. 19-23

3. Оспанов А. А., Ремеле В. В. Проблемные вопросы обогащения муки и хлебобулочных изделий // Хлебопекарское и кондитерское дело. 2009. № 2. С. 42–43.

4. Джабоева, А.С. Создание технологий хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий повышенной пищевой ценности с использованием нетрадиционного растительного сырья: Дисс. доктора техн. наук. М., 2009. 354 с.

5. Букалова Н. В. Блинчики и пельмени – вкусно, быстро и всегда актуально! Мясной бизнес. 2017. № 3. С. 16-17.

6. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders/ O. Dzyundzya, et. al. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018, Vol.5, Issue 11 (95). P. 14–20.

7. Investigation of technological properties of powder of eggplants/ O. Dzyundzya et. al. EUREKA: Life Sciences. 2018. Vol.5, P. 22–29.

8. Касіячук В. Д. «Економічні перспективи використання топінамбура, як нетрадиційної стровини». Науковий вісник ІваноФранківського університету права імені Короля Данила Галицького. 2013 рік № 8 с. 266-271.

9. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.

10. Циганенко В.О. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування. К.: Арії. 2009. 206 с.