

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ОРЕХОВЫХ ПАСТ

Новожилова Е.С., Толстик О.Д.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

Орех для приготовления пасты использовался еще древними инками. Современное возрождение ореховых паст связано с поисками альтернативы продуктам животного происхождения (мясу и яйцу). Орехи, как основной ингредиент пасты, являются ценными источниками растительных белков, полиненасыщенных жирных кислот, пищевых волокон, минеральных элементов (P, Mg, Ca, Zn и др.), витаминов (A, E, группы B). Ореховые пасты отличаются высокой питательностью, относительно невысокой стоимостью по сравнению с другими кондитерскими изделиями, могут долго храниться в обычных условиях. Из-за высокой калорийности диетологи рекомендуют не превышать ежедневную норму потребления ореховых паст в 30 г. Ореховые пасты относятся к категории «снеков», пока сравнительно мало употребляются в Беларуси и большей частью представлены продукцией импортного производства (типа «Nutella»), хотя их производство не требует высокотехнологического оборудования.

Целью исследований являлось изучение возможности расширения отечественного ассортимента ореховых паст, получаемых из натурального сырья.

На первом этапе исследований изучали рецептурный состав и технологию получения ореховых паст. Высококачественная ореховая паста по своей консистенции и основным рецептурным компонентам (орехи, сахар, жир) близка к пралиновым кондитерским массам. Дополнительным сырьем в ее составе могут быть какаосодержащие и сухие молочные продукты, эмульгаторы и ароматизаторы. В результате анализа 33 существующих рецептур, проведенного с помощью стандартной программы Microsoft Excel, выявлены оптимальные соотношения основных ингредиентов ореховой пасты: сахара (19...68%), тертого ореха (5...51%) и жира (3...23%). Для снижения содержания сахара, жира и улучшения органолептических показателей, в состав ореховой пасты добавляли сухое молоко и порошок какао. В ходе исследований составлено 9 рецептур ореховых паст, отличающихся соотношением основных и дополнительных ингредиентов.

Технологический процесс производства ореховой пасты относительно не сложен и включает этапы очистки сырого ореха, его обжарки и охлаждения с последующим перетиранием, смешивания тертого ореха с другими рецептурными компонентами, гомогенизации и фасования пасты в тару. Выявлено, что специфика технологического оборудования для получения ореховой пасты такова, что позволяет его задействовать и для производства других пищевых продуктов.

Второй этап исследований включал изучение показателей качества разработанных паст. Все образцы обладали однородной кремообразной консистенцией, выраженным ореховым запахом, приятно сладким вкусом. В зависимости от использования какао-порошка цвет пасты варьировался от светло-кремового до темно-коричневого (шоколадного). Массовая доля влаги всех образцов – не более 3,4%, массовая доля жира – 43,4...46,4%. Энергетическая ценность 100 г продукта составляла от 520 до 558 ккал.

Единственным существенным недостатком отечественного производства ореховых паст может быть использование привозного сырья – орехов. В то же время технология пасты дает возможность использования побочных продуктов переработки орехов и какао-бобов, что позволяет считать ее ресурсосберегающей.