

## ПОВЫШЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ТИПА РАСТИТЕЛЬНЫХ СЛИВОК

Соболева Е.О., Прокуда А.Д.

Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

С каждым годом в Республике Беларусь потребление мучных кондитерских изделий на душу населения неуклонно растет. Уровень спроса на разные виды этой вкусной продукции практически не зависит от сезона и не уступает уровню спроса на основные группы товаров, такие как молочные, мясные и хлебобулочные.

Наиболее востребованным в настоящее время отделочным полуфабрикатом для мучных кондитерских изделий является крем типа растительных сливок, который полюбили потребители за легкий приятный вкус и нежную консистенцию. Растительные сливки имеют невысокую пищевую ценность, поэтому актуальным является ее повышение за счет введения в их состав овощных соков и пюре, добавление которых, в свою очередь, позволит расширить ассортимент и цветовую гамму отделочных полуфабрикатов данного типа.

Проводились исследования по обогащению крема типа растительных сливок «Кондита» за счет введения во взбитую массу морковного и свекольного соков, а также тыквенного пюре. Для того чтобы вкус крема с данными пищевыми добавками сделать более гармоничным были подобраны следующие композиции: морковный сок + мята, свекольный сок + солодка, тыквенное пюре + душица. Растительные сливки «Кондита» охлаждали до температуры 5°C, взбивали в течении 5 минут при скорости 1200 оборотов в минуту, затем добавляли растительные компоненты продолжая взбивать еще 3 минуты. Результаты исследований представлены в таблице 1

Таблица 1 – Основные показатели качества отделочных полуфабрикатов

Вводимая добавка	Соотношение, %	Пенообразующая способность, %	Стойкость рельефных форм
морковный сок	25	260	удовлетворительная
морковный сок + мята	10:10	320	хорошая
морковный сок + мята	5:5	400	отличная
свекольный сок	25	250	удовлетворительная
свекольный сок + солодка	10:10	300	хорошая
свекольный сок + солодка	5:5	410	отличная
тыквенное пюре	25	280	удовлетворительная
тыквенное пюре + душица	10:10	340	хорошая
тыквенное пюре + душица	5:5	420	отличная

Таким образом, можно сделать вывод, что оптимальным является добавление в растительные сливки 10% растительных компонентов. Можно рекомендовать производителям тортов и пирожных, использующих в качестве отделочного полуфабриката растительные сливки «Кондита», обогащение данного отделочного полуфабриката натуральными компонентами растительного происхождения, что позволит получить новые оригинальные полуфабрикаты повышенной биологической ценности.