

РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ «КОНДИТА» - ОСНОВНОЙ ОТДЕЛОЧНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ ДЛЯ ТОРТОВ**Прокуда А.Д.****Научный руководитель - Соболева Е.О., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Кондитерские изделия не являются основными продуктами потребления, однако принадлежат к числу часто употребляемых и любимых компонентов пищевого рациона всех возрастных групп населения.

Трудно представить кондитерские изделия без отделочных полуфабрикатов. Тортам, пирожным и другим мучным кондитерским изделиям придают красивый внешний вид, используя украшения, выполненные из различных кондитерских масс и кремов.

Изучив ассортимент тортов и пирожных, реализуемых в настоящее время в городе Могилеве, можно сказать, что около 70% этой сладкой продукции содержит в качестве основного отделочного полуфабриката растительные сливки «Кондита» производства Дании, поэтому актуальным является изучение их состава и свойств.

В состав данных растительных сливок входят: вода, масло растительное гидрогенизированное пальмоядровое, сахар, эмульгаторы (сорбит, эфиры моно- и диглицеридов молочной и жирных кислот, лецитин, целлюлоза), казеинат натрия, стабилизатор – карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, регуляторы кислотности-(фосфаты калия, цитраты натрия), ароматизаторы идентичные натуральным, краситель β -каротин и соль.

Пищевая ценность растительных сливок: в 100 г продукта: белки-1 г., жиры-28 г., углеводы-11 г.

Органолептические свойства: внешний вид и консистенция до взбивания - однородная эмульсия. в меру вязкая без сбившихся комочков жира, а после взбивания- однородная пышная масса; вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов; цвет белый с кремовым оттенком.

Растительные сливки «Кондита» охлаждали до температуры 5°C и взбивали в течение пяти минут. Полученный отделочный полуфабрикат обладал следующими свойствами: пенообразующая способность составила 500%, стойкость рельефных форм - отличная, после хранения на протяжении пяти суток отделочный полуфабрикат не расслаивался, не растрескивался и не терял своей пышности. Отделочный полуфабрикат подвергали однократному замораживанию при температуре -18°C, после размораживания он сохранял все свои свойства.

Можно рекомендовать производителям тортов и пирожных, использующих в качестве отделочного полуфабриката растительные сливки «Кондита», обогащение данного отделочного полуфабриката натуральными компонентами растительного происхождения, а именно, плодовыми или ягодными пюре в количестве до 30% к массе крема, что позволит:

- улучшить вкусовые свойства сбивных кремов из растительных сливок;
- снизить их калорийность;
- повысить усвояемость;
- снизить себестоимость сбивных кремов на основе растительных сливок;
- получить новые оригинальные полуфабрикаты для отделки тортов и пирожных со сливочно- фруктовым вкусом;
- повысить биологическую ценность отделочных полуфабрикатов данного вида;
- расширить ассортимент и цветовую гамму отделочных полуфабрикатов на основе растительных сливок.