

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УДК 641.5:664.647.3

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПЕСОЧНОГО ПОЛУФАБРИКАТА
ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ****В.Ю. Порылаев, В.В. Васюкова****Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

Более полное удовлетворение растущих потребностей населения в питании предусматривает приближение потребления пищевых продуктов к уровню научно обоснованных норм. В связи с этим при разработке новых продуктов следует учитывать их сбалансированность по основным пищевым нутриентам. Это задача весьма актуальна при разработке новых видов кондитерских изделий.

Перспективным сырьем для замены части сахара и жира в полуфабрикате из песочного теста являются фруктовые пасты или пюре промышленного производства, обладающие невысокой калорийностью и содержащие ценные нутриенты: минеральные вещества, пищевые волокна, витамины, органические кислоты. Однако натуральные фруктовые пасты и пюре не нашли широкого применения в производстве мучных кондитерских изделий.

Одним из основных полуфабрикатов, используемых для производства разнообразных тортов и пирожных, является песочный полуфабрикат. Анализ традиционной рецептуры песочного полуфабриката показывает, что почти 50% расходуемого сырья приходится на сахар и жир, обеспечивающие хорошие вкусовые качества и одновременно высокую калорийность полуфабриката. Состав песочного полуфабриката не отвечает требованиям рационального питания. В песочном полуфабрикате имеет место избыточное количество жира и недостаточное содержание белка, ряда витаминов и микроэлементов. Количество углеводов в песочном полуфабрикате почти на уровне требуемого. Однако в связи с тем, что в состав мучного кондитерского изделия наряду с «песочным» полуфабрикатом, как правило, входит крем, содержащий, не менее 60% сахара на водную фазу, то при рассмотрении мучного кондитерского изделия количество сахара в нем будет превышать рациональное содержание. В связи с вышесказанным, актуальными являются исследования, направленные на совершенствование существующих рецептур кондитерских изделий.

Продукты переработки фруктов ранее в основном использовались для начинки или отделки. В настоящее время фруктово-ягодное сырье используется при приготовлении теста. В этом случае большое значение приобретают функциональные свойства компонентов фруктово-ягодного сырья: лектиновых веществ, сахаров, органических кислот и минеральных веществ, которые оказывают влияние на свойства теста и физико-химические показатели качества готовых изделий. Исследования показали, что введение фруктово-ягодного сырья в основном улучшает органолептические и физико-химические показатели готовых изделий, придавая им приятный вкус и запах и позволяет снижать расход сахара. Изделия, приготовленные с фруктово-ягодными добавками, дольше сохраняют свежесть. В качестве фруктовой добавки при приготовлении песочного

теста использовано яблочное пюре. В опытах яблочное пюре вводили в тесто взамен сахаро-жировой массы (в рецептурном соотношении сахара и жира 1:1,5 в количестве 10, 20, 50 % массы муки по двум вариантам: на заключительной стадии процесса перемешивания сахаро-жиро-яичной массы или совместно с яйцами в сахаро-жировую массу с последующим перемешиванием в течение 10 минут. В результате проведенных исследований установлено, что для образования рассыпчатой структуры песочного теста яблочное пюре предпочтительнее вводить совместно с яйцами, так как при таком порядке введения компонентов образуется система с пониженной подвижностью воды и предотвращается повышение адсорбции влаги белками муки.

УДК 641.887: 637.1

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУФАБРИКАТА КОНЦЕНТРИРОВАННОГО СОУСА

В.Ю. Цорывас, В.В. Васюкова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

В настоящее время большое внимание уделяется вопросам использования вторичных сырьевых ресурсов, разработке и внедрению принципиально новых технологий производства кулинарной продукции с использованием вторичных сырьевых ресурсов. Среди вторичных сырьевых ресурсов наиболее перспективны для применения в общественном питании является вторичное молочное сырье и вырабатываемые из него различные виды вторичных молочных продуктов: обезжиренное молоко, молочная сыворотка, пахта. Обобщение сведений о пищевой и биологической ценности вторичного молочного сырья и продуктов из него, выпускаемых молочной промышленностью, а также отсутствие сведений по использованию вторичных молочных продуктов в сети общественного питания позволяет сделать вывод о том, что проведение в этом направлении является актуальным.

В соответствии с действующей на предприятиях общественного питания нормативной документацией концентрированные соусы должны удовлетворять определенным требованиям. В связи с этим в работе проводили исследование в следующих направлениях: разработать технологию и рецептуру полуфабриката концентрированного соуса, предназначенного для условий централизованного производства; исследовать качество охлажденного полуфабриката концентрированного соуса по органолептическим и структурно-механическим показателям. На основании имеющихся данных о химическом составе молока, вторичного молочного продукта концентрата структурирующего пищевого (КСП), маргарина столового, сахара-песка был проведен теоретический расчет содержания компонентов в рецептуре соуса. Проведенные исследования показали, что в рецептуре соуса количество вводимого КСП может колебаться в пределах от 1% до 4% на 1 кг готового соуса. Дальнейшее увеличение этого компонента приводило к ухудшению качества соуса. Снижение качества было обусловлено изменением цвета соуса от светло-бежевого (при содержании КСП от 1% до 4%) до выраженного коричневого (4-9% КСП).