

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОГО ДРАГЛЕУТВОРЮЮЧОГО НАПІВФБРИКАТУ ДЛЯ ЖЕЛЕЙНИХ ВИРОБІВ

Т.М. Степанова, старший викладач, Сумський національний аграрний університет

Необхідність створення низькокалорійної десертної продукції зумовлена нагальними потребами сучасного людства.

В ряді робіт було описано користь напівфабрикату драглеутворюючого для желейних виробів (НДЖВ) [1, 2], який складається з низькоетерифікованого амідованого пектину, порошку яєчної шкаралупи ультра дрібного помелу, лимонної кислоти та цукру. Дану суміш можна використовувати в композиціях з рідкими та сухими концентратами соків. Така пропозиція дозволить уникнути сезонності основного сировинного компонента – плодово-ягідної продукції – та зробить страви більш економічно привабливими та доступними широкому колу споживачів.

Показник рН є чинником процесу драглеутворення. За результатами експерименту драглі на основі рідких концентратів соків мали високу здатність до синерезису, оскільки показник рН переходив за межі допустимих значень. Це стало причиною виключення лимонної кислоти зі складу НДЖВ.

Сухі концентрати мали свої переваги: невибагливість при зберіганні та транспортуванні, що зумовило економічність використання складських і транспортних площ [3]. Слід зазначити, що використання сухих концентратів соків потребує деяких додаткових операцій – розведення і проціджування, що майже не впливає на збільшення собівартості готової продукції.

Порівняно з цим, рідким концентратам соків притаманні свої особливості. На етапі підготовки сировини необхідна лише операція розведення. В готових продуктах, як на рідких, так і на сухих концентратах соків зберігаються високі органолептичні показники, біологічна цінність продукту, що зумовлена наявністю вітамінів, поліфенолів та антоціанів тощо[4].

З урахуванням вищенаведеного, було розроблено наступні рекомендації щодо рецептурного складу солодких страв (желе) на основі НДЖВ (табл. 1.)

Таблиця 1 - Порівняльний аналіз рецептур желе з НДЖВ на основі концентратів соків

Найменування сировини	Витрати сировини на 1000 г			
	сухий		рідкий	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Концентрат соку	1,3	1,3	32	32
Вода питна підготовлена	840	840	810	810
Пектин низькоетерифікований амідований	10	10	10	10
Цукор білий	150	150	150	150
Порошок яєчної шкаралупи	1	1	1	1
Кислота лимонна	1,1	1,1	-	-
Вихід		1000		1000

Таким чином, було обґрунтовано доцільність використання концентратів соків у якості сировинних компонентів для виготовлення желе на основі напівфабрикату драглеутворюючого для желейних виробів з рекомендаціями використання у закладах ресторанного господарства.

Література

1. Степанова, Т.М. Вплив сахарози на структурно-механічні властивості системи на основі «напівфабрикату драглеутворюючого для желейних виробів» / Т.М. Степанова, Н.В. Кондратюк, Е.П. Пивоваров // Восточно-Европейский журнал передових технологий. – 2015. – 3/10 (75) – с. 49-54.
2. Kondratjuk, N. Modelling of low calorie pectin-based product composition / N. Kondratjuk, T. Stepanova, P. Pyvovarov, Y. Pyvovarov // *Ukrainian Food Journal*. – 2015. – № 4 – P. 22–36.
3. Bhandari, B. Handbook of Food Powders. Processes and Properties / B. Bhandari // Woodhead Publishing Limited, 2013. – P. 682.
4. Jesus, D.F. Orange (*Citrus sinensis*) juice concentration by reverse osmosis / D.F. Jesus , M.F. Leite, L.F.M. Silva, R.D. Modesta, V.M. Matta at al. // *Journal of Food Engineering*. – 2007. – 81(2), – pp. 287-291.