

ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ НОВОГО БАТОНЧИКА ШОКОЛАДНОГО

Перцевой Федір Всеволодович,

Доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри технології харчування
Сумський національний аграрний університет,

Боковець Сергій Петрович

аспірант
Сумський національний аграрний університет,

Маренкова Тетяна Іванівна

Старший викладач
Сумський національний аграрний університет,

Харчова промисловість - одна з найбільших галузей народного господарства України. Вона покликана задовольняти потреби населення в різноманітних продовольчих товарах.

Кондитерська промисловість - одна з провідних галузей харчової промисловості. За обсягом виробництва вона знаходиться на другому місці в світі. Кондитерські вироби є дуже смачними та висококалорійними. До їх складу входять цінні продукти харчування: білки різної природи, цукри та жири. Ця промисловість випускає біля двох тисяч найменувань різноманітних кондитерських виробів серед яких вагому роль відіграють батончики з різноманітними начинками покриті шоколадною глазур'ю [2].

Залежно від компонентного змісту батончики ділять на: фруктові (стандартний набір фруктів), горіхові (в складі фруктової фракції збільшений вміст горіхів), тропічні (тропічні фрукти), ягідні та шоколадні. Вставити посилання [3].

Завдяки високій поживній цінності цим виробам дуже часто відводиться роль «перекусу», при цьому необхідно пам'ятати про високу калорійність цього продукту.

В останні роки у споживачів істотно збільшився інтерес до харчових продуктів такі як мед та горіхи, що містять корисні для здоров'я людини нутрієнти і мають високу харчову та біологічну цінність [1]. Багато вітчизняних та зарубіжних вчених займалися проблемою підвищення харчової та біологічної цінності шоколадних батончиків, а також удосконаленням їх технології. Проте останні роботи з удосконаленням технології батончиків шоколадних з використанням меду бджолиного та порошку кунжутного відсутні.

У зв'язку з цим нами запропонована технологія отримання батончика

шоколадного з використанням меду бджолиного та додаванням порошку горіха кунжуту яка представлена на рис.1.

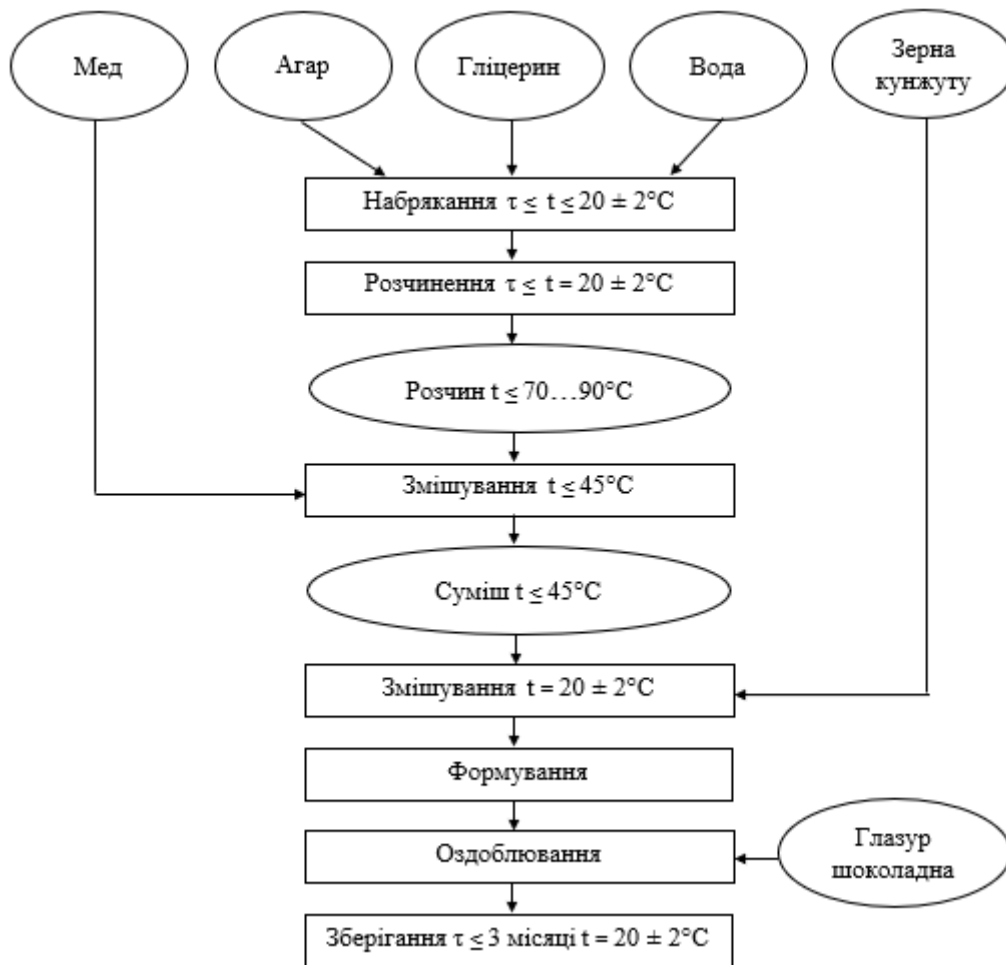


Рисунок 1. Технологічна схема отримання батончика шоколадного з використанням порошку горіха кунжуту

Агар замочують водою, додають гліцерин та залишають для набрякання протягом 60...120 хв. Після чого дану систему розчиняють при температурі 85...95 °С. Далі її охолоджують до 40...45 °С з додаванням та перемішуванням меду, а також порошку кунжутного. Приготовлену начинку формують у вигляді батончика з подальшим глазуруванням. В кінці проводиться охолодження, фасування та пакування готового продукту.

Запропонований спосіб виробництва батончика шоколадного з використанням меду та порошку горіха кунжуту передбачає таке співвідношення складників (%):

агар	0,6...1,6;
гліцерин	16,0...28,0;
вода	18,0...25,0;
мед	18,0...26,0;
зерна кунжуту	20,0...28,0;
шоколадна глазур	7,8...11,0;

Готовий продукт має однорідну, злегка пружну консистенцію та належну

TOPICAL ISSUES OF SCIENCE AND PRACTICE

структуру з приємною гладкою поверхнею коричневого кольору, який притаманний шоколадній глазури.

Батончик шоколадний з використанням меду та порошку горіха кунжуту характеризується такими показниками харчової та біологічної цінності: білків – 7,59г, жирів – 34,25г, вуглеводів – 16,56г. Також розроблений продукт містить в собі високу кількість макро- та мікроелементів.

Висновки: 1. Вперше розроблена технологія та рецептура батончика шоколадного з використанням меду бджолиного та порошку горіха кунжуту.

2. Розроблений батончик по харчовій та біологічній цінності перевершує існуючі.

3. Враховуючи вище наведене його можна рекомендувати для харчування різних верств населення.

Література:

1. Сирохман, І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів [Текст] : підручник / І.В.Сирохман, Т.М.Лозова . – 2-ге видання, перероблене та доповнене. – К. : Центр учбової літератури, 2008

2. Електронний ресурс/ Режим доступу/
https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C_%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D0%B8

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / [авт.-сост. : А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко]. – К. : ООО «Издательство Арий», М. : ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с