

ЗЕЛЕНый ЧАЙ КАК РЕЦЕПТУРНЫЙ КОМПОНЕНТ СМЕСИ ДЛЯ ПАНИРОВАНИЯ

Коренюгина Е.Е.

**Научные руководители – Гуринова Т.А., к.т.н., доцент,
Гуляев К.К., старший преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

На сегодняшний день всё большую популярность набирают замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности. Данные продукты применяются на предприятиях общественного питания и при домашнем приготовлении пищи, что значительно сокращает длительность приготовления кулинарных изделий. С целью сохранения товарного вида продукции в течение срока хранения, а также улучшения вкусовых характеристик производители активно используют панировочные смеси.

Основная задача панирования – максимальное сохранение питательных веществ в продукте, снижение поглощения жира и уменьшение потерь при термообработке. Панировка на поверхности создает оболочку, предотвращающую вытекание и испарение влаги. Приятный цвет панировки придаёт продукту привлекательный внешний вид.

Недостатками существующих панировочных смесей являются: снижение срока хранения готовой продукции из-за окислительной порчи жиров, содержащихся в панировочных сухарях; значительные потери массы в связи с осыпанием слоя панировки при хранении, реализации и кулинарной обработке продукта. Задачей исследования была разработка смеси для панирования, обладающей антиоксидантной способностью, повышенной биологической и пищевой ценностью, снижающей потери массы при обжаривании полуфабриката. Для решения поставленной задачи разрабатываемая смесь изготавливалась из панировочных сухарей полученных из беспористого хлеба с добавлением экстракта зелёного чая в количестве 1%. Экстракт зелёного чая является природным антиоксидантом. В его составе содержатся полифенолы, токоферолы, каротиноиды, аскорбиновая кислота, минеральные вещества, а также некоторые фитохимические соединения. Продуктом для панирования были сырники творожные без сахара. Определялись органолептические, физико-химические показатели качества смеси, а также её влияние на потери массы готового продукта. За контрольный образец были приняты панировочные сухари белорусского производства.

По результатам было установлено, что панировочная смесь, изготовленная в лабораторных условиях с добавлением экстракта зелёного чая в количестве 1% улучшает органолептические показатели готового продукта, на 14 % снижает потери массы готового изделия в сравнении с контрольным образцом и повышает стойкость основного продукта при хранении, благодаря наличию катехинов и полифенолов в составе экстракта.

В соответствии с вышеизложенным можно сделать вывод о целесообразности применения экстракта зелёного чая как компонента смеси для панирования.