

НОВЫЕ ВИДЫ ФРУКТОВЫХ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫХ НАЧИНОК

Казутина Т.Н., Шклянка Н.О., Сухарева Н.И.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Фруктовые термостабильные начинки являются важными ингредиентами для пищевой промышленности: их освежающий кисловатый вкус и относительно невысокое содержание влаги выгодно подчеркивают качество и расширяют ассортимент выпускаемой продукции. В зависимости от свойств, которые начинки должны иметь в процессе производства готовой продукции, их можно разделить на три основных вида:

- нетермостабильные – вводят в изделие после выпечки. Они могут подвергаться значительному механическому воздействию при перекачивании и дозировании, но не термическому. Поэтому они должны иметь только хорошие пластичные свойства, обладать таким качеством, как тиксотропия (способность восстанавливать структуру после механического разрушения вследствие перекачивания и/или дозирования);

- термостабильные – вносятся в изделие до выпечки, они подвергаются сильному температурному воздействию. При этом начинки не должны выкипать и карамелизоваться и, кроме того, терять форму, приданную при отсадке, в течение термообработки. Тиксотропия продукта также актуальна, как и в случае с нетермостабильными начинками

- ограниченно термостабильные. К ним предъявляют такие же требования, как и к термостабильным начинкам, за исключением одного: не надо сохранять форму начинки; наоборот, иногда необходимо, чтобы она растеклась по поверхности изделия при выпечки и приобрела ровную глянцевую поверхность.

Начинки, изготовленные по традиционной технологии, не имеют необходимых термостабильных свойств для получения готовых изделий с хорошими органолепическими показателями. Создание термостабильных начинок позволит не только улучшить качество готовых изделий, расширить ассортимент, но и вытеснить с рынка аналогичную продукцию импортных производителей.

Данные исследования посвящены усовершенствованию состава и способа производства фруктовой термостабильной начинки с целью улучшения ее термостабильных свойств. В рецептуру фруктовой термостабильной начинки входит яблочное пюре, сахаросодержащий компонент и пищевая добавка. На основе изученных литературных данных в качестве пищевой добавки для производства фруктовой термостабильной начинки выбраны различные соли-модификаторы: натрий лимоннокислый 3-замещенный 5,5 водный ($C_6H_5Na_3O_7 \cdot 5,5H_2O$) и лактат натрия, вводимые в рецептурную смесь на различных этапах производства начинки. Исследованы и определены оптимальные соотношения смешиваемых рецептурных компонентов. Проведен анализ органолепических, физико-химических и термостабильных свойств фруктовой начинки с пищевыми добавками.

Установлено, что разработанная начинка является термостабильной и пригодной к потреблению. Кроме того, использование солей-модификаторов способствует улучшению внешнего вида и органолепических свойств фруктовой термостабильной начинки, ускорению сроков ее изготовления и облегчению технологического процесса.