

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОЖНОГО КРЕМА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

З.В. Василенко, П.А. Ромашихин, Т.Н. Болашенко, Н.В. Миронова

Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь

Творожный крем используют в качестве отделочного полуфабриката для прослойки и отделки мучных кондитерских изделий.

Поскольку в рецептуру творожного крема входит сливочное масло, в работе исследовали возможность замены его на жировую эмульсию с 30%-ым содержанием растительного масла. Введение в рецептуру растительного масла в виде низкожирной эмульсии позволяет снизить калорийность готового продукта и повысить его биологическую ценность путем обогащения полиненасыщенными жирными кислотами, которые содержатся в растительных маслах и являются эссенциальным фактором питания.

Для определения оптимальной концентрации эмульсии в креме, ее вводили в рецептуру в количестве 10, 30, 50, 70, 100% от массы сливочного масла на этапе соединения творожного и масляного полуфабрикатов, исследовали плотность полученных образцов творожного крема, как критерий характеристики его структуры. Результаты представлены на рисунке 1.

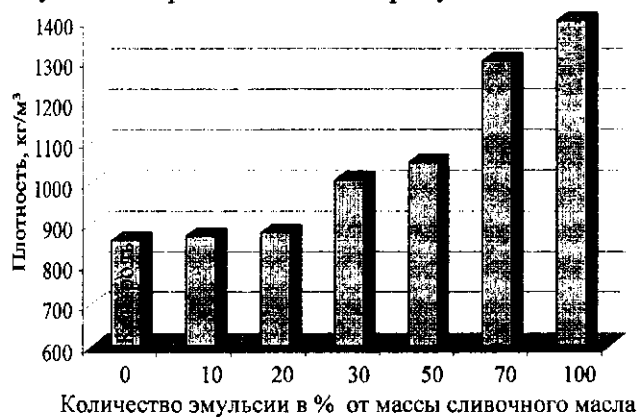


Рисунок 1 – Зависимость плотности массы творожного крема от содержания эмульсии в рецептуре

Как видно из данных, представленных на рисунке 1, плотность крема повышалась с увеличением количества эмульсии в рецептуре, причем более интенсивно при введении более 50% эмульсии. Так, эмульсия в количествах 10 и 20% не оказывала существенного влияния на структурных характеристики продукта, тогда как при введении 30 и 50% эмульсии плотность крема увеличивалась в 1,22 раза, а при полной замене сливочного масла на эмульсию плотность крема увеличивала в 1,7 раза в сравнении с контрольным образцом крема, что соответственно оказывало влияние на его внешний вид, консистенцию и вкус.

Далее исследовали органолептические характеристики, которые являются качественными показателями готового продукта и характеризуют его потребительскую привлекательность.

Было установлено, что введение эмульсии с содержанием жировой фазы 30% в рецептуру творожного крема в количестве 50% от массы сливочного масла позволяют получить продукт с высокими органолептическими показателями, характерными для традиционного продукта. При этом значительно снижается маслянистый привкус крема, масса имеет более нежную однородную консистенцию и обладает хорошей формоудерживающей способностью.