

ПУТИ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ХРУСТЯЩЕГО КАРТОФЕЛЯ

Т.В.Прохорцова, А.В.Климкович, Т.И.Молчанова, О.С.Новикова
Научный руководитель - А.М.Мазур, д.т.н., профессор
Могилевский государственный университет продовольствия
г.Могилев, Республика Беларусь

Нами были продолжены исследования, связанные с установлением оптимальных параметров технологического процесса производства хрустящего картофеля.

В данной работе определяли, как влияет на качество готового продукта подача в процессе резки картофеля воды с различной температурой и применение при обжарке термального масла как реагента для нагрева растительного. Для исследований использовался картофель двух сортов: Дельфин и Скарб, урожая 2007 года.

Клубни картофеля подвергали мойке, очистке, резке на лепестки и соломку различных размеров. В процессе резки на продукт подавали воду с температурой 18-70°C. Резаный картофель обжаривали в рафинированном дезодорированном масле до получения хрустящего картофеля. Готовый продукт оценивали по органолептическим и физико-химическим показателям качества.

На основании проведенных исследований установлено, что высокое качество готового продукта обеспечивается при подаче в процессе резки воды с температурой 45-50°C. В первую очередь это способствует уменьшению поглощения масла при обжарке. Если подают в процессе резки воду с температурой менее 45°C, то увеличивается маслопоглощательная способность лепестков картофеля. При увеличении температуры воды с 18 до 45°C содержание жира в готовом продукте уменьшается с 34,3 до 28% (картофель сорта Дельфин) и с 36,8 до 30% (сорт Скарб). Если использовать воду с температурой более 50°C готовый хрустящий картофель имеет темно-желтый цвет и жесткую консистенцию, также наблюдается некоторое увеличение содержания жира – в 1,12 раза (сорт Дельфин) и 1,16 раза (сорт Скарб). Следует отметить, что хрустящий картофель, приготовленный из картофеля сорта Скарб, после уступал по своим показателям качества продукту из сорта Бриз.

Также было исследовано использование термального масла как реагента для нагрева растительного масла. При использовании термального масла наблюдается сокращение процесса обжаривания кусочков картофеля на 0,5-0,6 минут, готовый продукт имеет более равномерный золотисто-желтый цвет. Это характерно для двух сортов картофеля.

Таким образом, установлено, что для максимального улучшения качества хрустящего картофеля также необходимо в процессе резки картофеля подавать воду с температурой 45-50°C и при обжарке использовать термальное масло как реагент для нагревания растительного.

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ СО СНИЖЕННОЙ ГЛИКЕМИЧНОСТЬЮ И КАЛОРИЙНОСТЬЮ

В.В. Дорохович
Научный руководитель – В.Н. Ковбаса, д.т.н., профессор
Национальный университет пищевых технологий
г. Киев, Украина

В настоящее время наблюдается ухудшение состояния здоровья людей. Во многом это связано с разбалансированностью рационов питания, преобладания в них рафинированных продуктов, недостаточным количеством витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон и т.д. Для улучшения состояния здоровья населения планеты ВООЗ еще в 1997 году