

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАППА-КАРРАГИНАНА ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ МУССОВОГО ДЕСЕРТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЫКВЫ

Оганнисян С.А., Жилина Т.Р., Полесова А.А.

Научный руководитель – Мацикова О.В, к.т.н., доцент

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Муссовые десерты на сегодняшний день пользуются особой популярностью у населения благодаря их высоким вкусовым достоинствам, нежной консистенции и привлекательному внешнему виду, но вместе с тем отсутствуют научно обоснованные рекомендации по использованию каррагинанов в производстве десертов. Расширение ассортимента осуществляется длительно во времени методом проб и ошибок. Для того, чтобы управлять технологией производства муссовых десертов, прогнозировать их потребительские свойства, расширить ассортимент муссовых десертов целесообразно изучить их товароведно-технологические свойства.

В рецептурах муссовых десертов каррагинан используется в качестве структурообразователя для формирования требуемой консистенции, эластичности, сохранения потребительских свойств при замораживании и дефростации, так как технология приготовления муссовых десертов предполагает замораживание муссового полуфабриката перед покрытием желейной оболочки.

Изучение товароведно-технологических свойств каррагинанов κ -Carrageenan (Каппа-каррагинан), ι -Carrageenan (Йотта-каррагинан), λ -Carrageenan позволило выбрать Каппа-каррагинан для использования при изготовлении муссовых десертов. Кроме того, определены оптимальные технологические параметры введения Каппа-каррагинана в рецептурную смесь: кислотность и температура рецептурной смеси, а также скорость перемешивания.

В ходе исследований определили оптимальное количество Каппа-каррагинана, позволяющее получать глянцевую поверхность изделий, равномерное покрытие и предотвращающее соскальзывание глазури с поверхности муссового полуфабриката. В ходе исследований установлено, что температура муссового полуфабриката также влияет на качество покрытия глазурью, определена оптимальная температура муссового полуфабриката перед покрытием.

Для органолептической оценки качества муссовых десертов разработали десятибалльную шкалу оценки качества по показателям: внешний вид, качество покрытия, консистенция.

В ходе лабораторных исследований разработали рецептуру и технологию производства муссового десерта с использованием плодоовощного сырья местного производства – тыквы, рассчитали пищевую и энергетическую ценность муссового десерта, опытно-экспериментальным путем выбрали способ оформления и подачи, определили сроки годности после размораживания и оптимальные условия хранения. Составили технологическую карту, позволяющую изготавливать муссовый десерт по разработанной рецептуре и технологии с использованием тыквы на объектах общественного питания, провели апробацию разработанной технологии на объекте общественного питания.