

СЛАДКОЕ БЛЮДО ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ПЕННОЙ СТРУКТУРОЙ

Н.А. МОГИЛЁВЧИК

Могилёвский технологический институт

Могилёв, Беларусь

Сладкие кулинарные изделия с пенной структурой пользуются повышенным спросом у населения.

Однако объём их производства ограничен из-за отсутствия стабилизаторов, необходимых для их производства: пектина, агара-агара, модифицированного крахмала и т.д.

Широко применяемый для этих целей в РБ желатин по своим свойствам не всегда удовлетворяет требуемым качествам: студни его легкоплавки. Это отрицательно сказывается на качестве готовых изделий.

В работе использовали в качестве стабилизатора в изделиях с пенной структурой - картофельный полуфабрикат с повышенной желирующей способностью, разработанный на кафедре „Технология продукции общественного питания и мясопродуктов“.

Картофельный полуфабрикат использовали при производстве самбука. В традиционной рецептуре самбука 50% яблочного пюре было заменено на такое же количество картофельного полуфабриката. Это позволило полностью исключить желатин из рецептуры. Разработанное изделие имело белый цвет, пышную устойчивую консистенцию, приятный вкус и аромат.

При повышенных температурах летнего периода времени устойчивость структуры самбука с использованием картофельного полуфабриката хорошо сохранялась.

Производство данного блюда с использованием картофельного полуфабриката экономически выгодно, так как себестоимость его снижается по сравнению с традиционным самбуком.