

В картофеле, как известно, содержится крахмал, который обладает низкой студнеобразующей способностью и используется только для производства киселей.

Модифицированный картофельный крахмал имеет более повышенную желирующую способность и используется при производстве пудингов, мороженого.

В работе модификацию крахмала производили кислотой непосредственно в растительной ткани картофеля без последующего его выделения.

В результате проведенных исследований получили картофельный полуфабрикат с повышенной желирующей способностью. Желирующая способность увеличивается в 3 раза по сравнению с необработанной картофельной массой.

Данный картофельный полуфабрикат предложено использовать в качестве желирующей основы для производства сладких взбивных блюд: самбука, сладких изделий типа пастилы.

УДК 664.685.6

НОВЫЙ СПОСОБ СТАБИЛИЗАЦИИ СЛИВОЧНОГО КРЕМА

О.В. ШЕВЕРДА

Могилёвский технологический институт

Могилёв, Беларусь

Сливочный крем используется в качестве отделочного полуфабриката мучных кондитерских изделий и должен обладать высокой формоустойчивостью. Такой крем получается только при использовании сливочного масла с влажностью 20-22%. В настоящее время промышленностью выпускается сливочное масло с повышенной влажностью 25-27%, что отрицательно сказывается на формоустойчивости сливочного крема. Для улучшения качества сливочного крема из масла с повышенным содержанием влаги исследовали возможность стабилизации его структуры введением в его рецептуру картофельного полуфабриката, обладающего повышенной студнеобразующей способностью, разработанного на кафедре «Технология продукции общественного питания и мясопродуктов».

В результате исследований установлено, что оптимальным количеством картофельного полуфабриката в рецептуре сливочного крема является - 10%.

Сливочный крем с таким содержанием картофельного полуфабриката обладает хорошей формоустойчивостью, приятным вкусом и ароматом, обладает пониженной калорийностью.

УДК 637.5 /076.5/

ОПТИМИЗАЦИЯ РЕЦЕПТУР И ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ВАРеной КОЛБАСЫ С ДОБАВКОЙ ТОПИНАМБУРА

С.В. ГОРБАЦЕВИЧ, Е.Н. ДЕНИСЕНКО, Д.А. УТКИН

Могилёвский технологический институт

Могилёв, Беларусь

Клубни топинамбура содержат большое количество белка (3,2% на сухое вещество), витамины В₁ (0,018 мг %), В₂ (0,295 мг %), С (6,96 мг %), многие микроэлементы.

Топинамбур обладает очень низким коэффициентом накопления токсичных веществ (таких как нитраты, тяжёлые металлы, радионуклиды).

Поэтому его можно рассматривать в качестве сырья или добавки при производстве широкого ассортимента продукции лечебного и профилактического назначения (инулин, пюре, фруктозный сироп, спирт, кондитерские и хлебобулочные изделия, безалкогольные напитки, кисломолочные продукты и пр.).

Нами изучена возможность использования топинамбура при производстве вареной колбасы. При этом варьировались следующие условия: предварительная подготовка топинамбура, количество вводимого топинамбура, вид и количество жидкости в рецептуре, вид оболочки, степень измельчения сырья, способ его посола, способы тепловой обработки и др.

Установлено, что использование топинамбура в производстве вареных колбас позволяет получить ценный в биологическом отношении продукт с хорошими органолептическими показателями.