

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ FOODPAIRING® ДЛЯ РАЗРАБОТКИ РЕЦЕПТУРЫ НАЧИНОК КРАФТОВЫХ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ

Полесова А.А., Оганнисян С.А., Яшков А.О.

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

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

Современные информационные технологии позволяют совершенствовать различные сферы производства. Так при разработке новых технологий производства продуктов питания в целях создания оригинального выразительного вкуса может быть использовано приложение Foodpairing® (Foodparing.com).

Используя базы данных вкусо-ароматических профилей различных продуктов приложение Foodpairing® позволяет после автоматического анализа главных ароматических компонентов составить пары продуктов с удачными вкусовыми сочетаниями. Сочетания создаются либо путем усиления похожих вкусовых профилей, либо через противопоставление разных текстур и вкусов для создания баланса.

Для разработки рецептов оригинальных начинок для крафтовых шоколадных конфет на основе темного шоколада было составлено Фудпейринг-дерево шоколада, представленное на рисунке 1.

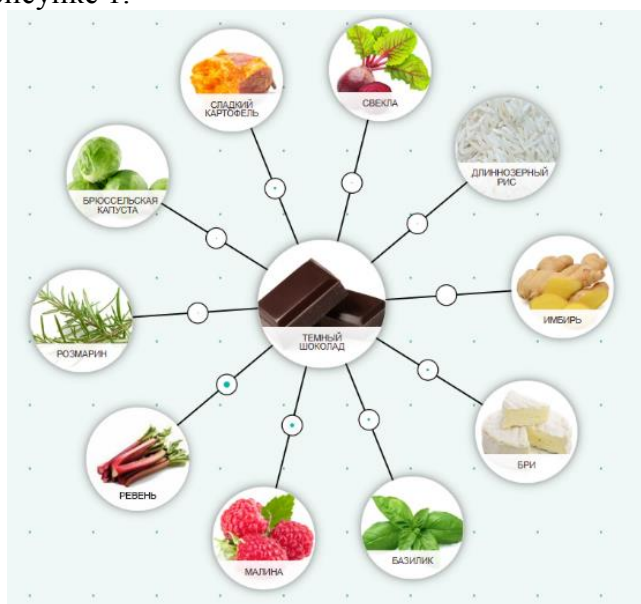


Рисунок 1 – Фудпейринг-дерево темного шоколада

В ходе анализа нетрадиционного растительного сырья ограниченно используемого в индустрии питания для включения в рецептуру оригинальной начинки с функциональными свойствами для крафтовых шоколадных конфет был выбран ревеня и имбиря. В результате проделанной работы, разработаны оригинальные рецептуры начинок, которые могут быть использованы при изготовлении кулинарной продукции различных видов.

Приложение Foodpairing® способствует проектированию новых продуктов с оригинальными органолептическими свойствами, однако высокие вкусовые характеристики и коммерческая привлекательность изделия также достигаются за счет профессиональных компетенций изготовителя, включая прецизионный подбор дозировок сырья и установление рациональных режимов обработки.