

УДК.641.1.002.6:519.246

Дріждж Д.М. – ст. гр. ТХ-04

Донецький національний університет економіки та торгівлі імені Михайло Туган-Барановського

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ З ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ СОЇ

Науковий керівник: канд. техн. наук, доцент Васильєва О.О.

Серед досліджень рослинної сировини багатьма авторами звернуто увагу на сою та встановлено високі технологічні властивості її складових, їх біологічну цінність та перспективність використання у виробництві продукції харчування. Тому сьогодні, серед багатьох напрямків вивчення рослинної сировини, проводяться масштабні дослідження з використання сої й продуктів її переробки у виробництві продуктів харчування з метою створення на їх основі різних кулінарних та кондитерських виробів.

Дослідниками доведено, що соєві продукти мають високий лікувально-профілактичний потенціал. У порівняно з іншими частинами світу, рівень захворюваності й смертності у південно-східному регіоні, де у раціонах харчування людей одне з основних місць посідає соя, вказали на низький рівень захворювань раку та хвороб коронарних судин серця. Раніше нами було встановлено, що зерно сої містить достатньо високу кількість вітамінів та вітаміноподібних речовин: β -каротин – 2,3 мг/кг, тіамін – 11-17 мг/кг, аскорбінову кислоту, α -токоферол (10,9-28,4 мкг/г), β -токоферол (150-191 мкг/г), біотин, піридоксин, фолієву кислоту, пантотенову кислоту, нікотинову кислоту, інозит, холін, філохінон.

Метою нашого дослідження стало розробка напівфабрикату багатофункціонального призначення з продуктів переробки сої. Спираючись на дані літературних джерел та результати наших спостережень, проведений пошук технологічних режимів кулінарної обробки сої спрямований на визначення оптимальних умов приведення структури продукту до бажаних властивостей і розробку на їх основі напівфабрикату.

Базуючись на результатах проведених досліджень, нами запропоновані нові рецептури та технології асортименту збивних страв на основі напівфабрикату з сої. Зі метою збільшення біологічної цінності напівфабрикату та зменшення калорійності солодких збивних страв до рецептури введено пюре з топінамбура.

Проте до рецептури солодких страв входить цукор, який завдяки своїй структурі може активно вплинути на піноутворення рецептурної суміші, а також структуроутворювач желатин, який також має здатність до утворення піни. У рецептуру солодких страв входить фруктове пюре, яке займає в рецептурній суміші половину за масою від суми усіх компонентів. Введення до напівфабрикату з сої пюре з топінамбура дає можливість зменшити вміст цукру у рецептурі солодких страв.

Пюре з топінамбура містять деяку кількість пектинових речовин, що відіграють певну роль в утворенні та стабілізації пінних структур. Тому перед тим, як рекомендувати зменшення яєчного білка в рецептурах солодких страв з використанням напівфабрикату, було вивчено комплексний вплив на піноутворюючу здатність повної рецептурної суміші. Отримані дані підтверджують той факт, що солодкі страви з використанням напівфабрикату багатофункціонального призначення з продуктів переробки сої містять досить значну кількість білків, жирів, моносахаридів, клітковини та знижену енергетичну цінність.