

РОЗРОБКА КОМПЛЕКСНОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ ДЛЯ ПАНІРУВАЛЬНОЇ СУМІШІ

Овсяннікова Т.О., Фалалєєва Т.В., Андросова А.В.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Важливим аспектом розвитку харчової індустрії є розробка та удосконалення харчових продуктів, які здатні підвищити якість життя сучасної людини. Перспективним є напрям смажених панірованих страв, завдяки популяризації стріт-фудів.

Панірувальні суміші, які наразі наявні на полицях магазинів в Україні – це панірувальні сухарі, в деяких випадках це сухарі з додаванням прянощів та солі. Ресторани споживачеві пропонують інший вид панірування, який відрізняється органолептичними властивостями, чим і подобається людині. Панірування більш пухке, хрустке, структурне і зовнішньо привабливе. Але вдома домогтися такої структури на страві з фритюру або смаженої на сковорідці дуже складно [1].

Проте ресторанні панірувальні суміші містять багато компонентів, які відштовхують споживача своєю хімічною природою, такі як фосфати, трифосфати та пірофосфати натрію, глюконо-дельта-лактон, глутамат натрію, інозинат і гуанілат, та інші сполуки, які додаються для досягнення функціональних властивостей.

Тому розробка комплексної харчової добавки для панірувальної суміші з використанням складників природного походження є актуальною.

Модифікований крохмаль 1442 є стійким до впливу високих температур, циклів заморожування-розморожування та до механічної обробки. Внесення камеді у суміш збільшує адгезію кляру з поверхнею продукту. Мальтодекстрин було внесено для поліпшення органолептичних властивостей, збільшення хрусткості і зовнішнього виду смаженого у фритюрі продукту. Наступним кроком було внесення у композицію білкової складової для запобігання абсорбції олії в продукт, оскільки протеїни можуть утворювати термічно викликані гелі, які здатні змінювати пористість продукту.

Після проведення ряду досліджень була прийнята рецептура, яка має найліпші показники, до неї увійшли компоненти: крохмаль модифікований INS 1442, мальтодекстрин, ксантанова камедь, борошно кукурудзяне, сіль кухонна.

Розроблена комплексна добавки для панірувальної суміші здатна задовільнити потреби людини в приготуванні смаженої їжі вдома, створивши страву ресторанного рівня без додаткових інгредієнтів або навичок.

Література:

1. Hydrocolloids effect on coating batter and on organoleptic properties of rissol regenerated in oven and comparison with deep-frying process. Millenium-Journal of Education Technologies and Health, 2019. – P. 3-8.