

МОЛОЧНО-КРУПЯНЫЕ ДЕСЕРТЫ – ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ СОЦИАЛЬНЫХ ГРУПП

Артёмова Е.Н., Глебова Н.В.

Орловский государственный технический университет, г. Орёл, Россия

Среди продуктов массового питания особой популярностью пользуются взбивные молочные десерты. Широкий спрос на взбивные молочные десерты обусловлен их высокими вкусовыми качествами и возможностью регулирования химического состава в соответствии с современными требованиями науки о питании.

Удовлетворение возрастающей потребности населения в молочных десертах со взбивной структурой целесообразно, если в их производство вовлечены дешёвые, доступные по сырьевой базе, с высокими пищевыми достоинствами и эффективные по влиянию на качество продукта пенообразователи.

Используемые в настоящее время пенообразователи не всегда удовлетворяют этим требованиям: некоторые из них производятся в ограниченном количестве, другие дороги и обладают низкими пищевыми достоинствами, многие импортного производства.

В полной мере указанным требованиям соответствуют крупы и бобовые, применение которых является одним из путей решения этой проблемы. Достоинством круп и бобовых является, как известно, их высокая пищевая и биологическая ценность. Кроме этого они обладают комплексом ПАВ, что позволяет рассматривать их как сырьё, обладающее пенообразующими свойствами.

Нами разработаны научно-обоснованные рецептуры и технологии производства взбивных и замороженных десертов на основе молочно-крупяной композиции. Практическая значимость исследований подтверждена патентом РФ № 2212816 «Композиция для получения мороженого» и положительным решением по заявке на изобретение № 2001129180 от 27.09.2003 на «Способ производства десерта».

На данную продукцию разработаны проекты технической документации на десерты молочно-крупяные (ТУ 9228-143-02069036-2001, ТИ 02069036-082, РЦ 02069036-105, РЦ 02069036-106, РЦ 02069036-107), десерты молочно-крупяные замороженные (ТУ 9228-169-02069036-2003, ТИ 02069036-102, РЦ 02069036-160, РЦ 02069036-161, РЦ 02069036-162), а также технико-технологические карты.

В соответствии с документацией осуществлён выпуск взбивных молочно-крупяных и замороженных молочно-крупяных десертов с целью реализации потребителям и проведения дегустации для работников общественного питания на научно-производственных совещаниях предприятий. Выработка и дегустация данных десертов была проведена на предприятиях общественного питания Орловской области Урицкого района: в