

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ЧИПСОВ

Чипсы являются пищевым продуктом активно вошедшим в культуру потребления современного человека. Наибольшей популярностью они пользуются у молодежной аудитории, детей и многих других возрастных групп. Тенденция последних лет направлена на предпочтительный выбор при производстве чипсов наиболее полезного исходного сырья. Одной из альтернатив традиционно используемому картофелю являются фрукты: яблоко, персик, хурма, груша, тыква и др. Для производства такой продукции используются жарка, различные виды сушки (конвективная, микроволновая, ИК- сушка и их комбинации) [1].

Известно, что одним из способов термической обработки, обеспечивающим максимальное сохранение питательных компонентов исходного сырья, является сублимационная сушка. Поэтому, перспективным является её использование для консервирования не только различных продуктов и пищевых ингредиентов, но и для производства чипсов.

В связи с этим, целью данной работы является разработка нового вида чипсов на основе фруктового пюре. Для достижения поставленной цели необходимо было определить состав исходных компонентов используемых для производства продукции и установить параметры осуществления процесса изготовления продукции.

Для изготовления опытных образцов использовались яблочное пюре (0–100 % по массе), банановое пюре (0–100 % по массе). Из ингредиентов составлялась смесь, которая тщательно перемешивалась, размещалась на плоскую форму и высушивалась в сублимационной сушильной установке при температуре (–99°C) и давлении 0,033 тбар.

Внешний вид полученных образцов представлен на рисунке:



Рисунок 1 – Внешний вид образцов чипсов

Качество полученных образцов и предпочтительный состав компонентов определяли на основании органолептических и физико-химических показателей. Из полученных результатов можно сделать вывод о возможности использования сублимационной сушки для производства чипсов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Никитенко, А.Н. Технология чипсов из яблок, районированных на территории Республики Беларусь: автореф. дис. на соискание ученой степени кандидата технических наук: 05.18.01 / А.Н. Никитенко; Могилевский государственный университет продовольствия. – Минск, 2014. – 26 с.