

**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ,
АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ОРЕХАМ**

При производстве различных кондитерских изделий в качестве сырьевого ингредиента используют орехи. Однако их применение имеет свои недостатки [1], основным из которых является высокая стоимость. Поэтому актуальным является вопрос замены орехов другими компонентами, которые были бы схожи по органолептическим характеристикам, но являлись бы более выгодными в экономическом плане.

Наиболее распространённым продуктом, который может заменить орехи в обычной жизни, являются семечки (подсолнечные, тыквенные или кунжут), желательно предварительно обжаренные для приобретения хрустящих свойств. Недостатком использования семечек в качестве орехозаменителя является быстрое прогоркание содержащихся в них жиров, из-за чего срок хранения изготовленных из них шоколадных изделий становится очень маленьким, и поэтому недостаточным для реализации изделий. Также актуальным способом имитации орехов в пище являются бобовые (бобы, арахис, горох, чечевица, соя, фасоль и т. д.). Среди бобовых культур особое распространение получил арахис.

Другим способом замены является использование зерновых культур, например, тритикале. Главным достоинством тритикале является лёгкий ореховый аромат, благодаря чему возможна замена орехов данным злаком. Однако у зерновых имеется также и недостаток – значительное отличие их пищевой ценности от пищевой ценности орехов, в частности недостаток жиров [2]. Эта проблема решается введением большего количества кондитерского жира, чем вводилось в аналогичную рецептуру с заменяемыми орехами. Заменить орехи можно также на кокосовую стружку. Кокосовая стружка – это пищевой продукт в виде гранулированной крупы белого цвета, получаемый путем переработки мякоти кокосового ореха. В процессе ее создания мякоть кокоса превращают в муку, подвергаемую сушке под воздействием высоких температур. Высушенная и частично охлажденная мука просеивается через сито и упаковывается [3]. Существуют также промышленные орехозаменители [4], которые в Республике Беларусь купить проблематично, что исключает возможность их использования.

Таким образом, можно сделать вывод, что самыми рациональными орехозаменителями являются арахис, тритикале и кокосовая стружка. Арахис давно используется при производстве кондитерских изделий, его легко купить в Беларуси, по органолептическим свойствам он схож с орехами. Недостаток тритикале легко решается, он имеет лучший химический состав, чем другие зерновые, а также в нём присутствует лёгкий привкус ореха. Кокосовая стружка обладает высокой жирностью, что удобно при использовании её как орехозаменителя.

ЛИТЕРАТУРА

1. Вред орехов – Это вредно! – Польза и вред [Электронный ресурс]/ М., 2018. – Режим доступа: http://polzavred.com/index.php/site/comments/vred_orehov/ – Дата доступа: 07.11.2018.
2. Тритикале. Полезные свойства, состав, калорийность, вред и противопоказания [Электронный ресурс]/ М., 2018. – Режим доступа: <http://vkusnoblog.net/products/tritikale/> – Дата доступа: 08.11.2018.
3. Кокосовая стружка. Полезные свойства и состав [Электронный ресурс] / М., 2018. – Режим доступа: <http://vkusnoblog.net/products/kokosovaya-struzhka/> – Дата доступа: 09.11.2018.
4. АгроСервер.ру – информационная поддержка сельского хозяйства и пищевой промышленности [Электронный ресурс] / М., 2018. – Режим доступа: <https://agroserver.ru/> – Дата доступа: 25.09.2018.