

ПОВЫШЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

Проблема, связанная с полноценным питанием, с давних пор является одной из глобальных проблем человечества. Далеко не последнее место здесь занимает такая группа, как кондитерские изделия. Их потребление по стране на душу населения составляет 15,7 кг, примерно столько, как в крупных развитых странах Франции, Германии, Италии, Англии. К мучным кондитерским изделиям относят торты и пирожные. Они отличаются большим содержанием, кроме муки, жира, сахара, яиц. В их состав входят такие биологически ценные продукты, как фрукты, орехи, шоколад. В современных экологических условиях, учитывая также недостаток белков, витаминов, макро- и микроэлементов, человеку следует употреблять продукты, в том числе и кондитерские изделия, обогащенные веществами, повышающими устойчивость организма к различным видам заболеваний. В таких условиях кондитерская промышленность должна изменять ассортимент выпускаемой продукции. Это значит, что в ассортименте тортов и пирожных большее значение следует уделять выпуску продукции специального назначения, обогащенных веществами, недостающими организму. Итак, торты и пирожные — это высококалорийные, художественно оформленные изделия с высоким содержанием жиров и углеводов. Это положительная сторона. Но, учитывая состав и термическую обработку, можно судить о том, что они бедны витаминами, белками, макро- и микроэлементами, пищевыми волокнами и др. В современной пищевой промышленности находят применение различные способы улучшения качества пищевых продуктов. Наиболее экономически выгодным и удобным в использовании оказывается применение пищевых добавок. В большинстве случаев пол пищевыми добавками понимают группу веществ, природного или искусственного происхождения, используемых для усовершенствования технологии, получения продуктов специализированного назначения, например, диетических, сохранения или придания пищевым продуктам определенных свойств, повышения стабильности или улучшения органолептических свойств. К пищевым добавкам, используемым в производстве мучных кондитерских изделий, относятся как улучшители консистенции желатин, модифицированный крахмал, поверхностно-активные вещества (лакто-эфир, ацилированный мо-

ноглицерид, дава-эфир, эфиры сахарозы, сорбита). Для улучшения органолептических свойств, а именно для улучшения окраски, применяются различные красители нового типа например, татразин. В качестве заменителей сахара за рубежом используются глюкоза, подслащивающий компонент на основе дипептидного вещества — аспартам, многоатомные спирты со сладким вкусом — маннит, мальтодекстрин, различные ингибиторы сладости, препарат луказин в виде гидрогенизированного глюкозо-сорбитного сиропа. а также смесь из палатилозы (20—35 г), сахарозы (100 г), лактозы. В последние годы в производстве кондитерских изделий применяются новые белковосодержащие продукты растительного происхождения, в частности, из сои: соевая мука, белковые концентраты, а современными аналогами какао — масла являются жиры Шоклин и Каберин, они применяются в кондитерской промышленности при производстве шоколада, шоколадной глазури, конфет и начинок.