

ПЕРСПЕКТИВИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗЛАКТОЗНОГО ЧІЗКЕЙКУ

Стіба Антоніна

Харківський торговельно-економічний інститут

Київського національного торговельно-економічного університету

Науковий керівник

Запаренко Г. В., кандидат технічних наук

Чізкейк – один із найбільш популярних борошняних кондитерських виробів у сучасних закладах ресторанного господарства, оскільки характеризується відмінними споживними властивостями та нескладний у приготуванні. Дослівно «cheese cake» перекладається як сирний пиріг; це виріб американської кухні, який за структурою начинки може нагадувати запіканку, суфле і навіть мус. На відміну від зазначених солодких страв чізкейк містить, крім сирної начинки, ще борошняну основу, як правило, у вигляді пісочного напівфабрикату, поєданого з вершком маслом. При цьому чізкейк може бути виготовлений двома способами – із випіканням (на водяній бані або без неї) та холодним способом. У разі відсутності термічної обробки, застигання сирної начинки досягається шляхом введення драглеутворювача (як правило, желатину) [1; 2].

Сьогодні у меню закладів ресторанного господарства представлений широкий асортимент чізкейків – класичний чізкейк «Нью-Йорк», шоколадний чізкейк, мармуровий, лимонний, чізкейк «Тирамісу», особливістю якого є використання таких інгредієнтів, як ром, еспресо та печиво савоярді, ягідний чізкейк та інші. У той же час чізкейки спеціального призначення, зокрема для споживачів із особливими потребами, наприклад для тих, хто не засвоює лактозу, глютен або інші компоненти їжі, сьогодні, на жаль, відсутні. Це свідчить про те, що даний сегмент потребує розвитку, оскільки кількість людей, які страждають на мальабсорбцію (стан, за якого лактоза не засвоюється організмом людини) збільшується [3; 4].

Зараз розроблено низку технологій безлактозного молока та молочних продуктів, причому продукцію отримують, як правило, шляхом ферментативного гідролізу лактози. Цьому напряму досліджень присвячено праці Пашковської О., Храмцова А.Г., Євдокимова І.О., Куликова І.К., Єрешова В.Д., Гаврилова В.Г. та багатьох інших [5–7]. У той же час досліджень, спрямованих на обґрунтування використання безлактозних молочних продуктів у технологіях солодких страв і кондитерських виробів недостатньо. Серед присутніх у меню сучасних закладів ресторанного господарства безлактозних виробів слід відзначити десерт «Анна Павлова», що виготовляється шляхом заміни звичайних вершків на рослинні фірми «Dessert up»; торт «Здоровий Наполеон», заварний крем для якого виготовляють на основі кокосового молока та кокосової олії. У ресторані «Jord» (м. Харків) пропонують торт «Веганська опера», що виготовляється на основі сироватки з білої квасолі, веганського масла та веганського ганашу.

На українському ринку представлений широкий асортимент безлактозних молочних продуктів і їх рослинних замінників від таких виробників, як молочна

компанія «Галичина», торгових марок «Яготинський», «Ферма», «LatteR», «На здоров'я» тощо. Фірма «Alpro» надає широкий асортимент рослинного молока та йогуртів – її асортимент складає молоко вівсяне, мигдальне, кокосове, соєве та йогурти соєві з різними фруктовими наповнювачами, причому ціна порівняно з традиційними молочними продуктами є вищою на 60%.

У зв'язку із зазначеним вище, цікавим може бути розроблення технологій безлактозних чізкейків, отриманих як холодним способом, так і з використанням термічної обробки. З цією метою нами запропоновано в рецептурі мусу для чізкейку, виготовленого холодним способом, використати безлактозне молоко фірми «На здоров'я» та сир кисломолочний фірми «LatteR», а також безлактозний сир «Philadelphia». Для підвищення біологічної цінності виробу пропонується замінити основу чізкейку на фінік і волоський горіх.

В рецептурі чізкейку, виготовленого з використанням термічної обробки, доцільно замінити звичайні вершки на рослинні фірми «Deso up», а також сир кисломолочний на його безлактозний еквівалент. З метою зниження енергетичної цінності виробу та збільшення вмісту в ньому дефіцитних харчових волокон пропонується використовувати бісквітне печиво з суміші хлібопекарського та цільнозернового борошна.

Таким чином, обґрунтування можливості використання в технології чізкейків спеціального призначення безлактозних молочних продуктів становить науковий і практичний інтерес.

Література

1. *Stradley, Linda. Cheesecake History, Whats Cooking America (англ.), What's Cooking America (26 May 2015). [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://whatcookingamerica.net/History/Cakes/Cheesecake.htm>*
2. *Health'snews.com Чизкейк: сырная радость без вреда для фигуры [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.healthnews.com/woman/raczion/dieticheskie-recipeyi/chizkejk;-syurnaya-radost-bez-vreda-dlya-figuryi.html>*
3. *Харчова хімія : навчальний посібник / Л. В. Дуленко, Ю. А. Горяйнова, А.В. Полякова, В. Д. Малигіна, І. В. Дітріх, Д. О. Борзенко. — К.: Кондор, 2012. — 248 с. ISBN 978-966-351-387-4 Stradley, Linda.*
4. *Плахтій П. Д. Фізіологія людини: обмін речовин та енергозабезпечення м'язової діяльності: навчальний посібник / П. Д. Плахтій, Д. П. Плахтій. – м. Київ: Медобори, 2013. – 464 с. ISBN: 978-617-681-011-7*
5. *Гаврилов В.Г. Разработка и исследование технологии производства безлактозного молока: дис. канд. техн. наук: 05.18.04: защита: 28.05.2014. Кемерово, 2014, 115 с.*
6. *Пашковская О. Низколактозные и безлактозные продукты компании Valio. Переработка молока, 2007, №. 11, С. 42.*
7. *Храмцов А.Г., Евдокимов И.А., Куликова И.К., Ершова В.Д. Исследования в области получения безлактозных молочных продуктов. Материалы Международной научно-практической конференции «Молочная индустрия-2009». М.: АНО «Молочная промышленность», 2009.*