

УДК 664

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИРОЖНОГО «НАПОЛЕОН»

*Носок Е.С., студент 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Лифанова С.П., д.с.-х.н., профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

***Ключевые слова:** кондитерские изделия, углеводы, ассортимент, десерт, сахар, пирожное наполеон.*

В статье представлены результаты органолептической оценки пирожного «Наполеон» и его пищевая ценность.

Мучные кондитерские изделия имеют большое значение в питании. Так как сырье, из которого их готовят, является основным источником энергии, пластический материал для построения клеток ткани. В состав мучных кондитерских изделий входят жиры животного и растительного происхождения, которые участвуют в жировом обмене и способствуют нормальной деятельности центральной нервной системы; белки способствуют построению клеток; углеводы, служат энергетическим материалом мышечной работы; витамины А, группы В, РР, С, D, а так же Е и К, участвуют во всех жизненно важных биохимических процессах, протекающих в организме. Большим разнообразием и высоким качеством отличаются изделия из слоеного теста [1].

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги, гренки, блюда из яблок и многое другое. Данная категория блюд, поставляет в наш организм в основном углеводы. Углеводы служат основным источником энергии. Свыше 56% энергии организм получает за счет углеводов, остальную часть - за счет белков и жиров. Около 60% углеводов поступает с зерновыми продуктами, от 14 до 26% - с сахаром и кондитерскими изделиями, до 10% - с клубнями и корнеплодами, 5-7% - с овощами и фруктами.

В условиях общественного питания АО «Гулливер» города Ульяновск, оценивались органолептические показатели десерта «Наполеон», приготовленного из слоеного теста. Из таблицы 1 следует, что, внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах, соответствовали данному виду блюда: Коржи соответствуют технологии приготовления, крем равномерно распределен по всей поверхности коржа.

Таблица 1 - Органолептическая оценка десерта – «Наполеон»

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Десерт «Наполеон»	Торт сохранил свою форму, поверхность без комочков	Цвет коржа светло-коричневый, крем светло-бежевый	Коржи сохранили свою форму, не подгорелые, крем равномерно нанесен, расположен под слоями каждого слоя коржа	Слегка сладковатый, тесто в меру мягкое, нежесткое, запах заварного крема и печеных коржей

Таблица 2 - Температура десерта, при подаче

Определяемые показатели, единицы измерения	Результаты исследований				
	образец 1	образец 2	образец 3	среднее значение	норма
1. Температура, °С	6	9	12	13	7 - 14

Вкус многих десертных блюд обогащен не только основными продуктами, но и теми заправками или кремами, с которыми они отпускаются. Поэтому в Требованиях к качеству готовых десертов, кроме вкуса основного продукта, указывается и тот привкус, который ему сообщают крема и добавки. Вкус и запах десерта «Наполеон» в меру сладкий, сливочный, с привкусом ванили.

Из таблицы 2, следует, что у исследуемых образцов, средняя температура подачи составила 7°С, а вес блюда – 328. Все перечисленные показатели, полученные в ходе исследований, готового десерта «Наполеон» соответствует требованиям указанным в технологической карте предприятия, учебных пособиях и сборниках рецептов. Калорийность пироженого составляет – 372 калорий на 100 грамм продукта (таблица 3).

Таким образом, десерт «Наполеон», приготовленный в условиях кондитерского цеха АО «Гулливёр» соответствует всем требованиям технологической карты и пользуется постоянным спросом у потребите-

Таблица 3 - Пищевая ценность, калорийность десерта «Наполеон»

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	6,46	0
Жиры, г	22,36	0
Углеводы, г	36,22	0
Калорийность, ккал	372	0

лей, о чем свидетельствуют анализ ассортимента магазина в реализации десертов.

Библиографический список:

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справочное пособие / Р.П. Антонова. - М.: Профи, 2011. - 196 с.
2. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный, М.П. Могильный. - М.: Дели принт, 2011. - 656 с.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF THE CAKE «NAPOLEON»

Sock E.S.

Keywords: *confectionery, carbohydrates, assortment, dessert, sugar, Napoleon cake.*

The article presents the results of organoleptic evaluation of the cake "Napoleon" and its nutritional value.