

УДК 663

НОВЫЕ РАЗРАБОТКИ В ТЕХНОЛОГИИ ДЕСЕРТОВ И СПОСОБЫ СНИЖЕНИЯ ИХ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

*Хастаева О.А., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Ерисанова О.Е., д.с.-х.н., профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *десерты, вкус, аромат, крем, пирожное «Наполеон», мед, калорийность.*

В статье представлены новые разработки в технологии десертов и способ снижения энергетической ценности пирожного «Наполеон» за счет уменьшения энергетической планки заправочного крема.

Сладкие блюда не только вкусны, но и весьма питательны. Некоторые сладкие блюда, как например сливочное мороженое, крем и т. п., богаты жирами. Кроме того, ряд сладких блюд содержит также витамины, минеральные соли, необходимые организму человека. Сладкие блюда, приготовляемые в предприятиях общественного питания, должны быть хорошо оформлены и полностью сохранять присущие им вкусовые качества [1].

Сегодня десерты стали более легким и обезжиренными. Некоторые даже содержат в себе витамины. Это отчасти связано с тем, что сейчас в моде здоровое питание. Тем не менее, сейчас в деле приготовления десертов происходит настоящий переворот. В целом наблюдается тенденция к тому, что в десертах становится меньше сахаров и жиров и больше полезных продуктов. В частности вместо сахара чаще стали использовать кленовый сироп, патоку и мед. Легкие десерты становятся гораздо популярнее тяжелых тортов и пирожных. Особенной популярностью пользуются французские десерты. В частности, пользуются популярностью различные муссы, суфле, парфе и желе из натуральных соков. Не менее популярны фруктовые и ягодные пюре [2]. Итальянская кухня тоже не отстает от французской кухни и предлагает нежирное мороженое джелато, торт из мороженого кассата и пудинг панна котта. Восточная кухня предлагает такие низкокалорийные десерты как жареный арбуз и мороженое из даров моря.

Отметилась и так называемая молекулярная кухня, которая может похвастаться приготовленным желе из фруктового сока и хлорида

кальция. Молекулярная кухня не имеет вкуса и аромата и, что самое важное, безвредна для здоровья. Кроме того, для приготовления десертов сегодня используются различные добавки, которые придают десерту необычный вкус. Например, можно попробовать черный шоколад с острым сыром и трюфельное мороженое с черным перцем [1].

Существует направление приготовления экологически чистых десертов. Особенностью этих десертов является то, что их ингредиенты получены только естественным путем. Для изготовления этих десертов существует даже специальные экологические районы. В этих районах не только выращивают ягоды, но и выращивают пшеницу и траву для коров. При этом не используются никакие химикаты. Десерты, приготовленные таким способом, обладают антиоксидантными свойствами. В частности, это касается таких ягод как черная смородина, черника и ежевика. Эти ягоды очень часто используются в десертах. Некоторые кондитеры готовят десерты без использования миксеров и соковыжималок. Все десерты изготавливаются только вручную. Некоторые считают, что от этого полезность и качество десертов только стало лучше.

Таким образом, в пищевой промышленности на современном этапе ее развития, в разделе технологии приготовления сладких блюд выделяются новые методологии направленные на снижения энергетической планки десертов обогащения их биологически активными веществами.

Основываясь ингредиентном составе, который представлен в технологической карте, был проведен подсчёт калорий для десерта «Наполеон» с разными видами крема (таблица 1). Из произведенных расчётах, следует, что крем приготовленный на мёде является рекордсменом по самому низкому уровню калорийности. Кроме того, можно делать

Таблица 1 - Наполеон калорийность на 100 грамм

Вид крема	Углево-ды	Белки	Жиры	Калорий-ность (ккал) на 100 грамм	Калории в 1 порции (250 грамм)
На меде и ванили	47г	5 г	10 г	297 ккал	742,5ккал
На апельсиновом креме	39,7 г	4,4 г	21,1 г	365 ккал	912,5 ккал
На сливочном креме	25,9г	3,6 г	9,5 г	205,6 ккал	514 ккал
На меде	25,9 г	6 г	3,2 г	158,5 ккал	396,2 ккал

очень вкусную и легкую в плане килокалорий заправочную смесь из обезжиренного крема и использовать её в технологии приготовления пирожного «Наполеон».

Таким образом, из данных таблицы следует, что в ассортимент кондитерских изделий АО «Гулливёр» можно включить новый вид продукции – наполеон на меде, которая среди множества заправок является рекордсменом по самому низкому уровню калорийности, и позволит добиться снижения затрат, на сырье.

Библиографический список:

1. Каленик, Т.К. Возможности оптимизации питания / Т.К. Каленик, Д.В. Купчак // Пищевая промышленность. – 2010. – № 4. – С. 50-51.
2. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л.З.Шильман.- Москва:«Академия», 2012. – 173с.

**NEW DEVELOPMENTS IN TECHNOLOGY AND
DESSERTS THE WAYS OF REDUCING THEIR ENERGY
VALUE**

Khaltayev O. A.

Keywords: *desserts, taste, aroma, cream, Napoleon cake, honey, caloric content.*

The article presents new developments in the technology of desserts and a way to reduce the cake “Napoleon” by reducing the energy level of the filling cream.