



Современные тенденции в питании человека, стремящегося вести здоровый образ жизни, требуют получения продуктов минимальной энергетической ценности, с минимальным количеством жира, наличием веществ, улучшающих пищеварение. Одним из способов решения данных проблем является применение пищевых волокон в рецептуре продуктов.

Сфера применения пищевых клетчаток в кондитерском и хлебопекарном производстве достаточно разнообразна. Данная статья посвящена применению натурального апельсинового волокна Citri-Fi («Цитри-Фай») (завод Fiberstar Inc., США) в кондитерских изделиях.

Большую долю кондитерских изделий представляют изделия из сбивных кондитерских масс. Эта группа относится к наиболее сложным видам по причине высоких требований к структуре продукта, вкусовым качествам и срокам хранения. Создание и закрепление мелкопористой структуры у этой группы изделий во многом определяется удачным подбором ингредиентов. В процессе сбивания кондитерских масс в дисперсную среду вводятся пузырьки воздуха. В результате сбивания получается дисперсная система, образованная большим количеством пузырьков воздуха, разделенных тонкими пленками дисперсной среды. Такая система чрезвычайно неустойчива, и под давлением воздуха пленки лопаются, и пузырьки оседают, получается плотная масса с крупными порами. В целях улучшения и сохранения реологических характеристик – структуры и консистенции, внешнего вида и вкуса сбивных кондитерских масс – наиболее актуальным становится применение пищевых волокон.

Предлагаем на украинском рынке серию натуральных апельсиновых волокон «Цитри-Фай». Введение в небольших количествах апельсиновых волокон в сбивные массы позволяет стабилизировать дисперсную систему, увеличить пеностабилизирующие и клеящие свойства агаропаточного сиропа. Кроме того, снижается расход пенообразователя, ускоряется технологический процесс

взбивания, растёт устойчивость к разделке, ускоряется процесс кристаллизации сахарозы на поверхности изделий, улучшается отлипаемость изделий от формирующих поверхностей, ускоряется процесс сушки (перед глазированием), улучшается консистенция, увеличивается выход готовой продукции. Благодаря влагосвязывающей способности апельсиновые волокна «Цитри-Фай» позволяют увеличить срок годности готовой продукции.

Также актуальными становятся разработка и внедрение пищевых волокон в технологии новых видов тортов и в частности чизкейков с пониженным содержанием жира и яичепродуктов. Гель, который образует волокно «Цитри-Фай», имеет нейтральный вкус и текстуру, очень близкую к текстуре жира. Таким образом, апельсиновая клетчатка «Цитри-Фай» формирует полноту вкуса и компенсирует недостаток жира. В производстве кремов (для тортов) и сырной массы (для чизкейков) «Цитри-Фай» лучше вносить в гидратированном виде при взбивании. Внесение апельсиновых волокон позволяет получить массы с пониженной плотностью и хорошо развитой пористостью изделий. Уровень внесения апельсиновой клетчатки зависит от качества входящего сырья, состава рецептур, типа оборудования, требований, предъявляемых к качеству готового продукта. Влагоудерживающая способность волокнистых структур апельсиновых волокон «Цитри-Фай», превышает показатель любых других клетчаток в 3–4 раза и составляет 1:10÷15. Продукт «Цитри-Фай» производства завода Fiberstar Inc., США, был награжден серебряной медалью на Европейской выставке пищевых добавок в номинации «Самая инновационная пищевая добавка».