УДК 664.6

<u>А.С. КРАВЧЕНКО</u>, А.П. БЄЛІНСЬКА, канд. техн. наук

Розробка рецептури пряників на основі натуральних складових

Пряники – борошняні кондитерські вироби різноманітної форми і товщини з опуклою поверхнею, які містять велику кількість цукристих речовин (патока, мед, цукор) і обов'язково прянощі. Історично пряник - символ свята, оскільки його інгредієнти не належали до дешевих і повсякденних .

Після розпаду СРСР на Україні різко погіршився матеріально-економічний стан підприємств харчової промисловості, виробництво пряників скоротилося, так як з'явилися нові дешеві види виробів, що виготовляються з використанням не натуральних інгредієнтів, як раніше, а з використанням ароматизаторів, різного роду есенцій, барвників, модифікованих жирів, що призвело до погіршення смакових якостей даної продукції. Пряники стали іншими, вони втратили свій неповторний смак, аромат і той сенс, який так дбайливо передавався з покоління в покоління, з рук в руки майстрами випічки.

Умови нинішньої економіки змінилися. Споживач має можливість купувати дорожчі вироби, ніж раніше, тому необхідно, щоб якість цих виробів відповідала поняттями, найчастіше сформованим ще в дитинстві.

Метою роботи була розробка рецептури унікального заварного пряника на основі натуральних компонентів з використанням старовинних самобутніх технологій.

Переваги нової розробки полягають у наступному. До складу пряника входять виключно натуральні компоненти (не містить хлібопекарських хімічних покращувачів, барвників, ароматизаторів, модифікованих жирів). Повністю дотримується технологія приготування заварного тіста, яка включає в себе наступні стадії: приготування заварки, її охолодження, приготування власне тіста. Застосування крохмальної патоки та цукрового сиропу дозволяє значний час зберігати пряники свіжими, м'якими і смачними. Солодовий екстракт благотворно впливає на заварку, що дозволяє отримати пряникове тісто з абсолютно новими властивостями. Яєчний порошок дозволяє отримати пряники, які просто тануть у роті. Добавка меду робить готовий пряник пухким, м'яким, ароматним і, дозволяє довго не черствіти.

Пряники з заварного тіста є смачнішими і мають строк придатності, який значно довший за такий у пряників традиційних рецептур, що дозволяє продукції тривалий час залишатися м'якими і ароматними. Розроблена рецептура дозволила створити новий вид пряника, який на даний момент не має аналога в Україні і, безсумнівно, буде користуватися популярністю у споживача.