

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЧИЗКЕЙКА «НЬЮ-ЙОРК»

Петрова Олена Іванівна,

к. с.-г. н., доцентка

кафедри переробки продукції тваринництва

та харчових технологій

Гармаш Надія Олександрівна,

здобувачка вищої освіти

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

Вступ. Харчування людини є одним із найважливіших факторів, що визначають її здоров'я, фізичну витривалість та якість життя в цілому. Збалансований раціон, що забезпечує організм всіма необхідними поживними речовинами, відіграє ключову роль у профілактиці захворювань та підтримці нормального функціонування всіх систем. Особливо важливо розуміти значення правильного харчування у сучасних умовах, коли спокуса швидкої їжі стає все більш поширеною.

Одним із напрямків здорового харчування є адаптація традиційних страв до вимог сучасного раціону. Це дозволяє зберегти улюблені смаки, водночас покращуючи їхню поживну цінність та користь для організму. Саме такий підхід був застосований у вдосконаленні класичного чизкейка «Нью-Йорк».

Класичний чизкейк складається з наступних елементів: пісочної основи, сирної маси, ганашу [1]. Запропонована технологія приготування чизкейка є подібною до класичної, проте розроблено інший рецептурний склад. Удосконалення класичного чизкейка полягає у заміні пісочної основи на вівсяну, ганашу – на обліпихово-апельсиновий конфітур, використанні кисломолочного сиру замість вершкового і кленового сиропу замість білого цукру. Такі зміни відповідають сучасним тенденціям здорового харчування, але потребують детального обґрунтування і практичного втілення теорії.

Мета роботи – Обґрунтувати доцільність удосконалення технології класичного чизкейка.

Матеріали та методи. Об'єктом досліджень є технологія виготовлення чизкейків з обліпихою та апельсином. У ході дослідження було обрано методи, які дозволяють проаналізувати процес приготування, розробити рецептуру та оцінити якісні характеристики кінцевого продукту: пошуковий, аналітичний, розрахунковий, графічний і метод органолептичної оцінки за 5-бальною шкалою.

Результати та обговорення. Експериментальне дослідження включало в себе підготовку інгредієнтів для приготування 5 зразків чизкейків: один контроль (чизкейк «Нью-Йорк») і чотири дослідних зразки, приготованих з кисломолочного сиру різної жирності (0,5 %, 5 %, 9 %, 12 %). Технологія чизкейків потребує чіткої послідовності операцій: підготовка сировини, приготування і дозування напівфабрикатів (пісочної і сирної маси), випікання, охолодження, приготування оздоблюючого напівфабрикату (ганашу – для класичного чизкейка, обліпихово-апельсинового конфітюру – для розробленого чизкейка), оздоблення і охолодження готового продукту. Завершальним етапом дослідження є органолептичне оцінювання готових виробів та порівняння дослідних зразків (табл. 1). Спочатку оцінювали якість дослідних зразків з включенням кисломолочного сиру. За зовнішнім виглядом, кольором та запахом всі чотири зразки мають однакові характеристики: кожен шар відокремлений один від одного; колір та запах яскраві за рахунок використання обліпихи та апельсину. Найбільша різниця помітна за смаком: зразок № 1-несолодкий і кислий на смак, зразок № 2 – менш кислий і більш вершковий, зразок № 3 – найбільш нагадує класичний чизкейк, проте менш солодкий через включення кленового сиропу замість цукру, зразок № 4 – має вершковий присмак, проте з'явилась гіркота, що псує загальний смак десерту.

Таблиця 1

Органолептичне оцінювання якості чизкейків

Органолептичні показники	K1	№1	№2	№3	№4
Зовнішній вигляд	привабливий, помітні прошарки пісочної основи, сирної маси і ганашу	привабливий, помітні прошарки пісочної основи, сирної маси та обліпихово-апельсинового конфітюру			
Колір	нижньої частини – золотисто-	вівсяна основа світло-коричневого відтінку, сирна маса –			

	коричневий, сирної маси – молочний, ганашу – глянцевого молочний	кремово-білого кольору, конфітур – яскраво-помаранчевий з вкрапленнями обліпихи			
Консистенція	ганаш м'який, пластичний; сирна маса однорідна, кремоподібна, але щільна; пісочна основа розсипчаста, але добре тримає форму	конфітур має консистенцію соусу, однорідний; вівсяна основа щільна, відокремлюються часточки вівсяних пластівців			
		сирна основа більш легка, проте щільна, суха, відчуваються часточки кисломолочного сиру		сирна основа більш легка, кремоподібна, схожа на консистенцію контрольного зразка	
Запах	відчувається запах молочних продуктів і шоколаду; пісочна основа має запах вершкового масла	ледь відчутний запах кисломолочних продуктів з яскраво вираженим ароматом обліпихи та апельсину; вівсяна основа має запах кураги			
Смак	солодкий, відчувається білий шоколад і вершковий смак сирної частини, пісочна основа солодка з молочним присмаком	в конфітурі переважає кислий смак обліпихи, ледь відчутна солодкість апельсину; нижня частина має горіхово-вершковий, солодкий смак з кислинкою від кураги			
		сирна частина має кислий смак	сирна маса несолодка, з кислинкою, ледь відчутний вершковий смак	сирна маса в міру солодка, вершкова, легка	сирна маса в міру солодка, з гірчинкою

Паралельно з визначенням характеристик зразків чизкейків дегустаційною комісією проведено оцінювання за 5-бальною шкалою, результати якого наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Оцінювання якості чизкейків за 5-бальною системою

Органолептичні показники	Оцінка, бали				
	K1	№1	№2	№3	№4
Зовнішній вигляд	4,56	4,45	4,64	4,77	4,73
Колір	4,45	4,64	4,73	4,73	4,73
Консистенція	4,82	4,18	4,50	4,73	4,55
Запах	4,55	4,41	4,68	4,68	4,64
Смак	4,73	3,86	4,09	4,64	3,91
Загальна оцінка	4,62	4,31	4,53	4,71	4,51

Класичний чизкейк цінується споживачами за кремоподібну, ніжну текстуру і вершковий з нотками ванілі та лимону смак, через що він отримав найкращі оцінки за критеріями «Консистенція» і «Смак».

Найбільшу загальну оцінку отримав зразок № 3. У порівнянні з класичним чизкейком, він привабливіший за зовнішнім виглядом, має яскравіший колір, на що одразу звертатиме увагу споживач, а його аромат

одразу дає зрозуміти, що це натуральний продукт без домішок. Таким чином, найкращою виявилася рецептура чизкейку, у склад якої включений кисломолочний сир 9 %-ї жирності. У поєднанні з іншими інгредієнтами він наближає чизкейк за розробленою технологією до класичного, натомість зробивши десерт продуктом здорового харчування.

Важливим є аналіз макро- і мікронутрієнтного складу чизкейків, оскільки одним із завдань дослідження було покращити харчову та біологічну цінність десерту. Сировина в чизкейку з кисломолочним сиrom містить більше поживних речовин, на відміну від чизкейка «Нью-Йорк», що добре простежується на графіку (рис. 1).

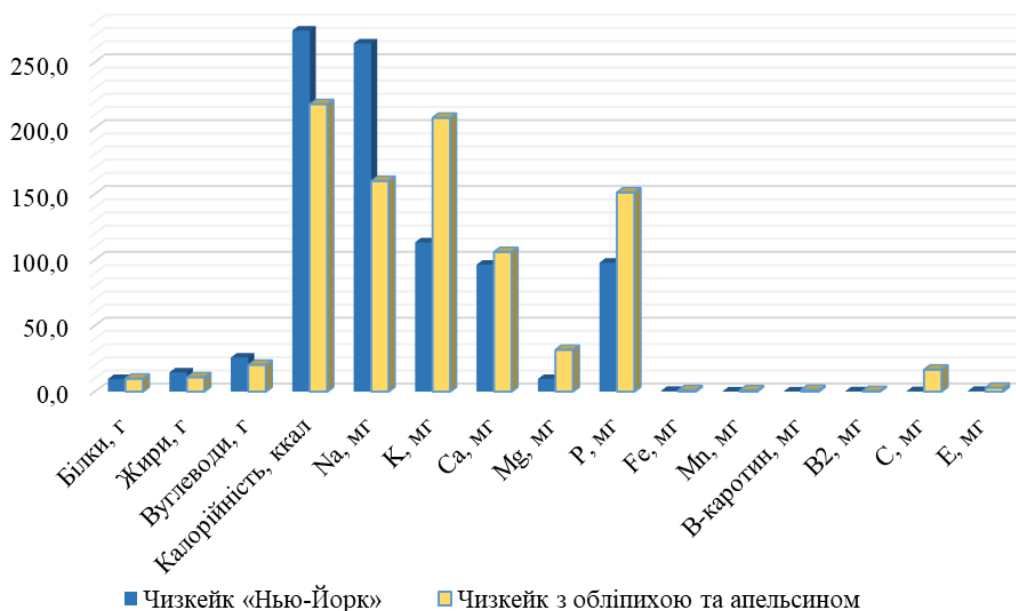


Рис. 1. Вміст харчових речовин в готових виробах

В удосконаленій технології вдалося зменшити вміст жирів і вуглеводів у чизкейку та підвищити біологічну цінність. Зокрема, майже в два рази зросла кількість калію, що є важливим для нормалізації роботи серцево-судинної системи. Приблизно на 50 % збільшився вміст фосфору та більше, ніж в 3 рази, вміст магнію, які підтримують функціонування нервової системи та покращують кровообіг. Завдяки використанню обліпихи та апельсину в рецептурі чизкейка забезпечується значна частка вітаміну С, що сприяє зміцненню імунної системи. У 100 г продукту забезпечується вміст вітамінів В2 і Е майже на 20 % від добової норми, на відміну від класичного чизкейка, вміст

вітамінів в якому становить лише 11 % і 4 % відповідно.

Висновки. Підсумовуючи результати роботи, удосконалення класичної технології чизкейка є доцільним і сприяє створенню десерту, який відповідає сучасним тенденціям здорового харчування. За рахунок використання кленового сиропу вдалося мінімізувати вміст сахарози, що позитивно вплинуло на загальну калорійність десерту. Заміна крем-сиру на кисломолочний сприяла зниженню жирності чизкейка, а також покращенню його харчової цінності завдяки підвищеному вмісту білків та кальцію.

Пісочна основа класичного варіанту чизкейка є розсипчастою та приємною на смак, проте, з точки зору здорового харчування, вона містить багато жирів і вуглеводів. Вівсяна основа є більш корисною альтернативою, що забезпечує додаткові поживні речовини, зокрема клітковину. Включення обліпихово-апельсинового конфітюру збагатило вітамінний і мінеральний склад десерту, особливо вітаміном С, магнієм і фосфором, що сприяє зміцненню імунітету та покращенню загального стану організму.

Таким чином, удосконалена рецептура чизкейка дозволяє створити десерт, який зберігає привабливий зовнішній вигляд і смакові характеристики, водночас відповідаючи вимогам здорового способу життя.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Пилипенко А. М., Яхтер А. О. Найвідоміші десерти світу, популярні в Україні. Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: 24-25 березня 2016 року, м. Черкаси [Текст]: у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т.-Т. 2. – Черкаси: Видавець Чабаненко Ю. А., 2016. С. 309-312