

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО СПРОСА НА ТВОРОЖНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Артёмова Е.Н., Царева Н.И.

Орловский государственный технический университет,
г.Орёл, Россия

В торговой сети города Орла и Орловской области высоким спросом у населения пользуются различные творожные изделия: десерты, муссы, кремы. Однако в меню предприятий общественного питания их ассортимент представлен недостаточно широко. Включение данной продукции в производственную программу предприятия позволит организовать питание для школьных и организованных туристических групп.

В зависимости от состава компонентов, вида тары, страны изготовления, а также от наличия или отсутствия рекламы, розничная цена в пересчёте на 200 г творожного десерта колеблется от 16 до 20 рублей.

Многие производители, стремясь снизить цену своей продукции и улучшить её органолептические свойства, добавляют в десерты искусственные красители, ароматизаторы, структурообразователи, антиокислители. Это обстоятельство отпугивает часть потребителей, предпочитающих использовать исключительно натуральные продукты, что особенно важно в питании детей.

Поэтому наши исследования направлены на разработку творожных десертов с натуральными пенообразователями, эмульгаторами и стабилизаторами, в качестве которых выбраны бобовые культуры (горох и фасоль) – недорогое сырьё местного происхождения. Анализируя химический состав бобовых культур, можно отметить высокое содержание в них белков и сапонинов, которые являются поверхностно-активными веществами, а следовательно, облегчают процессы пенообразования и эмульгирования, в то время как высокое содержание крахмала, пектина, гемицеллюлозы обеспечивает стабилизацию пищевых пен и эмульсий.

Для определения приоритетных направлений в производстве творожных десертов было проведено анкетирование путем опроса