ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИКІВ З НАЧИНКАМИ

Соловей В.І., студент 1 курсу ОС «Бакалавр»
Тараненко Н.В. студент 1 курсу ОС «Бакалавр»
Кошель О.Ю, ст. викладач
Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

Постановка проблеми. Однією з найулюбленіших українських страв та найнезвичніших для іноземців, вважаються вареники. Це вироби з тіста, всередині яких може бути практично будь-яка начинка [1].

Та мало хто знає, що насправді всіма улюблені вареники є запозиченими з турецької кухні. Ця страва має саме східне походження. В Туреччині ліпили пиріжки, які називали дюш-вар, вони були з прісного тіста з різними начинками, які згодом варили. Хоча, схожість з варениками можна віднайти і в монгольських мантах чи італійських равіолі.

Вареники готують по всій країні, для тіста використовують не тільки пшеничне, а й житнє та гречане борошно. А різноманіття начинок для тіста перевищує цифру 30. Вареники можуть бути солоними: з картоплею та бринзою. З гречкою чи пшоном. Зі шпинатом, м’ясом, печінкою та навіть, маком. А що вже говорити про ягідні та фруктові вареники: з чорницею, вишнею, малиною, полуницею, сливами, яблуками.

Вареники із солодким наповненням подають зі сметаною, медом чи варенням. З солоною - із салом, гірчицею, смаженою цибулею та інші [2].

Основні матеріали дослідження. Для удосконалення технологічного процесу виробництва вареників можуть бути використані нові види начинки, спеціальні речовини, що додаються в борошно або тісто з метою підвищення якості виробу і регулювання технологічного процесу. Вони використовуються з урахуванням властивостей борошна, специфікою виробу і особливостей технологічного режиму, прийнятого на підприємстві.

Напрямок шляхів удосконалення визначається на підставі обґрунтування аналізу сировинного складу, технологічного процесу переробки та виробництва начинок для вареників.

Пропонується спрямувати технологічний процес на вдосконалення рецептурного складу за рахунок впровадження нових видів начинки.

Поставлена задача досягається застосуванням у виробництві термостабільної молоковмісної начинки, яка забезпечує отримання готового продукту з високою харчовою та біологічною цінністю, покращеними смако - ароматичними властивостями та натуральністю складу.

Запропонований спосіб виробництва вареників з ТМН передбачає таке співвідношення компонентів (%):

Борошно пшеничне	30…35
Цукор	5…7
Яйця	4…2
Сухе знежирене молоко	5…6
Цукрова пудра	17…19
Мальтодекстрин	2…3
Трансглютаміназа	0,01…0,02
Желатин	0,2…0.4
Камедь ксантану	0,1…0.2
Кондитерський жир	10…12
Вода	25…35

В загальному вигляді спосіб виробництва вареників з начинкою здійснюється наступним чином. Для приготування тіста: у тістомісильну діжу вливають підігріту воду, борошно пшеничне, цукор, яйця та замішують тісто протягом 15-20 хвилин до отримання однорідної маси. Отримане тісто викладають на стіл, посипаний борошном, та залишають на 20- 40 хвилин [3]. Паралельно із замісом тіста готують начинку. Для приготування начинки змішують з водою усі сухі компоненти та жировий компонент, термостатують та охолоджують.

Готове тісто розроблюють на валик діаметром 2-3 см, нарізають його на шматочки вагою 10-12 г та розкатують в пласти товщиною 1,5-2 мм. На середину кожної заготовки кладуть фарш, краї з'єднують, защипують, надають форму півмісяця. Сформовані вареники кладуть у киплячу підсолену воду з температурою 100°С і варять 5-7 хв. при слабкому кипінні**.** При відпусканні, вареники кладуть на розігріту мілку столову порціонну тарілку 7-8 шт. на порцію (200г) та поливають вершковим маслом, температура подачі 65°С [3].

Висновок: Таким чином, виявлено можливість та ефективність використання термостабільної молоковмісної начинки при розробці та удосконаленні вареників з начинкою. Впровадження інноваційних технологій вареників з начинками забезпечує розширенню асортименту, отримання готового продукту з високою харчовою та біологічною цінністю, покращеними смако - ароматичними властивостями та натуральністю складу.

Список використаних джерел:

1. Продукти Єрмоліно : Справжні українські вареники. Які вони?. URL: https://produkty-ermolino.ua/uk/stati/nastoyashchiye-ukrainskiye-vareniki/ (дата звернення: 20.10.2021)

2. Файні пироги : Історія українських вареників. URL: https://fayni-pyrohy.com.ua/istoriya-ukrayinskyh-varenykiv/ (дата звернення: 20.10.2021)

3. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питання. Москва : Эксмо, 2003. 255 с.