



Science, (2017), -185 p. DOI: 10.5772/intechopen.

2. Pandya A. J., Ghodke A. J. Goat and sheep milk products other than cheeses and yoghurt // Small Ruminant Research (2007), - Vol. 68, № 1–2. – P. 193–206.

3. Дмитренко І.І., Рижкова Т.М. Молоко козине. Технічні мови (ДСТУ 7006:2009) - [Чинний від 01.01.10.]. - К. Госпотребстандарт України (2010). - (Національні стандарти України). – 9 с.

4. Рыжкова Т.Н. Козье молоко – нектар Богов. Что мы о нем знаем ?// Надежда планеты. 2009. - № 3. - С. 10-12.

5. Nilkanth Pawar, Kamal Gandhi, Akash Purohit, Sumit Arora, R. R. B. Singh Effect of added herb extracts on oxidative stability of ghee (butter oil) during accelerated oxidation condition. Journal of Food Science and Technology. October, (2014), Volume 51. 2733 p.

6. Кигель Н. Закваски для кисломолочных продуктов: Эфир Кигеля // Молочная промышленность. 2005. - С. 26-29.

Abstract. This article presents the results of research on determining the optimal processing parameters for goat milk to produce fermented cheese. To achieve this, rational temperature regimes for processing goat milk were determined. The rational milk coagulation temperature was selected as $32\pm 2^{\circ}\text{C}$.

A comparative analysis of cheeses made from goat and cow's milk for the total content of amino acids showed that the produced cheeses were practically indistinguishable, but the sum of essential amino acids in the low-fat goat cheese was 2.79% higher compared to the corresponding indicator in cow's milk cheese ($P \geq 0.95$). This indicates that cheese made from goat milk had higher biological value. Therefore, it is advisable to produce cheese from goat milk to supplement the population's diet with products of increased nutritional value.

Keywords: goat milk, cow's milk, biological value, temperature regimes, processing, fermented cheese.

Стаття відправлена: 19.04.2023

© Гейда І.М.



УДК: 637.142.2

**TECHNOLOGY IMPROVEMENT OF TURKISH SWEETS
USING REGIONAL RAW MATERIALS****УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТУРЕЦЬКИХ СОЛОДОЩІВ
З ВИКОРИСТАННЯМ РЕГІОНАЛЬНОЇ СИРОВИНИ****Fialkovska L./ Фиалковская Л.***c.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.*ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-4353-0963>**Kryzhak L. / Крижак Л.***c.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.*ORSID: <http://orcid.org/0000-0002-4882-897X>*Vinnitsia Trade and Economic Institute KNTEU**Address: 21050, Ukraine, Vinnitsia, st. Sobornaya, 87**Винницький торгово-економічний інститут**Государственного торгово-экономического университета*

Анотація. У статті досліджено технологічні особливості приготування турецьких десертів з додаванням регіональної сировини. Обґрунтовано доцільність використання вишневого соку для заправки шербету, який використовується з метою просочування печива «Шекерпаре».

Ключові слова: технологія, солодощі, вітаміни, інгредієнти, вишневий та лимонний сік, властивості, харчова цінність.

Вступ.

Культура і традиції Туреччини є дуже багатими, не залишилась осторонь і кондитерська справа. З часів Османської імперії і до сьогодні збереглися багато традиційних рецептів солодощів, якими частували навіть султана. Недостатньо буде сказати, що турецькі десерти є дуже різноманітними. В Україні приблизно 20 % ринку зайнято збутом турецьких солодощів. Зазвичай вони не високої якості і не є різноманітними. Основна проблема їх приготування – високий дефіцит регіональних інгредієнтів і недостатня модернізація підприємств. Основні джерела турецьких солодощів, які є якісними – це щойно приготовані. А, отже – це ресторани турецької кухні. В Україні найпоширеніші ресторани турецької кухні – це мережа ресторанів *Bu Da'sh* та приготуванням десерту «Шекерпаре». Ці солодощі - дуже смачне мигдалеве печиво, яке прикрашають цілими ядрами горіхів та щедро поливають рідким шербетом або медом [1,2,3].

Легка кислота, соковитість і приємний аромат української вишні значно підвищить якість готових виробів, достатньо удосконалив рецептуру печива «Шекерпаре».

Постановка проблеми. Метою дослідження є обґрунтування доцільності та розробка технології і рецептури з використанням регіональних інгредієнтів турецького десерту «Шекерпаре», для покращення його харчових якостей та з перспективою впровадження у ресторані «*Turkish city by Da'sh*» [4].

Викладення основного матеріалу. Відомо, що організм людини не синтезує вітаміни або синтезує в недостатній кількості. У наш час відомо близько 30 вітамінів, з них приблизно 20 надходять до організму людини з рослинною та тваринною їжею. Вітаміни мають високу біологічну активність і



потрібні організму в дуже малих дозах – від декількох мікрограмів до десятків міліграмів на добу. Якщо вітамінів не вистачає, порушуються обмінні процеси, погіршується стан здоров'я, знижуються захисні сили організму.

Важливим джерелом вітамінів є фрукти та овочі, їх використання до різних страв. Аналізуючи харчову цінність печива – можна прийти до висновку, що воно містить у собі жири, цукри і в першу черги вітаміни, а саме які є у шербеті вишневого (на основі вишневого соку). Оскільки шербет готується на основі цукру, води та вишні – то цукор пригнічує весь негативний вплив вишні на організм. Це низькокалорійна ягода. Склад вишні дуже багатий різноманітними вітамінами, мікроелементами та корисними речовинами. А саме вуглеводи: глюкоза – 5.5 %; фруктоза – 4.5 %; сахароза – 0.3 %. Мінерали – мідь, залізо, калій, кальцій, фосфор, магній, натрій, цинк. [6]

Рослинна клітковина у складі вишні займає 0.5 %. На 100 грамів продукту припадає 0.8 г білку, 0.5 г жирів та 11.3 г вуглеводів.

Органічні кислоти у вишні займають до 2 % продукту (середній рівень – 1.3 %), і представлені здебільшого яблучною кислотою (до 1.2 %).

В загальному вишня включає такі природні кислоти: лимонна кислота, яблучна кислота, саліцилова кислота, оцтова кислота, бурштинова кислота, молочна кислота, мурашина кислота.

Вишня – ягода повна корисних вітамінів. Серед найвідоміших та найкорисніших у вишні містяться такі вітаміни: А, С, Е, РР, В9.

Насіння вишні містить 25-35 % жирних олій, 0.16 % ефірної олії, а також амігдалін, при розщепленні котрого утворюється потужна кислота, через що вживання кісточок вишні наполегливо не рекомендується.

Вишня покращує процеси травлення та обмін речовин, сприяє розщепленню жирів, та стане у нагоді тим, хто бажає скинути зайві кілограми. Сама по собі вона не володіє жироспалювальними властивостями, проте у комплексі – чудовий помічник у цій справі.

Вживання вишні допомагає стабілізувати роботу серцево-судинної системи, покращує стан нервової системи, заспокоює, врегульовує сон та піднімає настрій. До того ж зміцнює капіляри, знімає втому.

Також вишня чудово очищує організм, зокрема завдяки тому, що в ній багато антиоксидантів. Вишня має протизапальну та бактерицидну дію, а також очищає печінку, виводить з організму шлаки та токсини.

Технологічний процес приготування. Насамперед потрібно зварити шербет, тому що йому потрібен час на охолодження. У сотейник вливаємо воду і додаємо цукор. Доводимо сироп до кипіння і кип'ятимо 10 хвилин. Додаємо вишневий сік (лимонний сік) і проварюємо ще 5 хвилин. Цей вид шербету легкий, тому довше його уварювати, непотрібно.

Замішуємо тісто на шекерпарі. У миску просіюємо борошно, змішуємо з манною крупою, цукровою пудрою та розпушувачем. По центру робимо поглиблення та вливаємо розтоплене вершкове масло (воно не повинно бути гарячим, можна тепле). Можна взяти масло і маргарин у співвідношенні 1:1, але повністю замінювати маргарином не варто, адже печиво буде твердішим і вийде гірше на смак.



Розмішуємо борошно з маслом за допомогою ложки, а потім перетираємо руками - вийде крупка. Додаємо яйця та ще раз інтенсивно вимішуємо. Спочатку тісто буде дуже липким, але в міру того, як його вимішувати, воно перестане липнути, стане однорідним. Борошно забороняється підсипати! Потрібно досягти повністю гладкої консистенції. При встановленій температурі масло перемішується з пудрою, вона розтає, і процес вимішування буде легкий. Тісто має вийти дуже м'яким, як кажуть у Туреччині: «за консистенцією, як мочка вуха».

Варто зауважити, що до тіста можна додати перебиті горіхи (мигдаль або волоські), або ж – їх можна використати лише для прикраси. З тіста катаємо кульки розміром трохи більше волоського горіха (вага 30 г). Потім кожен кульку приплющуємо долонею – з метою, щоб тісто всередині добре пропікалося, і не залишилося сирим. Викладаємо заготовки на деко, змащене олією.

У середину вдавлюємо горіх - це може бути мигдаль, фундук, арахіс, фісташки або будь-які інші горіхи.

Випікаємо в духовці, попередньо розігрітій до 180 градусів, протягом 25-30 хвилин, до зарум'янювання. Готове печиво виймаємо з духовки і відразу ж, поки гаряче, заливаємо приблизно половиною сиропу. Намагаємося пролити по всій площі. Залишаємо на 20 хвилин, поки сироп поглинеться печивом. Потім, коли десерт трохи охолоне, поливаємо його сиропом, що залишився. Печиво повинне бути занурене в сироп по максимуму, тому форму потрібно обирати глибоку, при необхідності можна поливати ложкою. Головне, щоб просочилась добре, не було такого, що серединка суха. Сироп повинен увібратися майже повністю, а саме печиво стати важким і дуже вологим, тому залишаємо мінімум на 2 години або довше.

Подавати турецьке шекерпаре можна з холодним або гарячим чаєм, а також вприкуску з молоком. Традиційно їсти шекерпаре у Турції прийнято вприкуску з несолодким чаєм з особливих хрустальних чашок – армунд. (від тур. «армунда» – груша). Рецепт складових компонентів десерту «Шекерпаре» з вишневим соком (таблиця 1) та органолептичними показниками вказані в таблиці 2.

Таблиця 1 – Рецепт десерту «Шекерпаре» з вишневим соком

Найменування сировини	Маса сировини, г		Вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	250	250	Відповідає згідно ДСТУ 46.004-99
Манна крупа	45	45	Відповідає згідно ДСТУ 1055:2006
Вершкове масло	125	125	Відповідає згідно ДСТУ 4399:2005
Розпушувач (натрій дивуглекислий)	5	5	Відповідає згідно ГОСТ 2156-76
Цукрова пудра	60	60	Відповідає згідно ДСТУ 4623-2006
Яйця	2 шт	2 шт	Відповідає згідно ДСТУ 5028:2008
Грецький горіх	120	100	Відповідає згідно ДСТУ 8900:2019
Для вишневого ширбету			-
Цукор	300	300	Відповідає згідно ДСТУ 4623-2006
Вода	500	500	Відповідає згідно ДСТУ 7525:2014
Вишневий сік	50	50	Відповідає згідно ДСТУ 7159:2010
<i>Вихід (готової страви)</i>	-	600	-



Таблиця 2 – Органолептичні показники готового десерту «Шекерпаре» з вишневим соком

Назва показника	Характеристика продукту
Зовнішній вигляд	відповідної форми, зверху печива допускаються невеликі тріщини, притаманні даному виду тіста (пісочне)
Колір	золотистий, без підгорань, зверху повинен бути легкий блиск від шербету
Консистенція	дуже легка, не забита
Смак	солодкий, без присмаків
Запах	притаманний горіху та легкого лимону

Висновки і пропозиції. На основі проведених досліджень приготування шербету «Шекерпаре» з вишневим соком можемо підвести підсумки, що приготувати шербет на основі вишневого соку – це тільки підвищить якість, смак та аромат нашого десерту. За порівняльною біологічною цінністю лимонного і вишневого соку, в таблиці 3 показана поживна цінність вишневого соку в декілька разів вища.

Література:

1. Шекерпаре. Технологія приготування. веб-сайт. URL: <http://menu.inf.ua/9150-49.html> (дата звернення 16.03.2022).
2. Турецькі солодоші. Шекерпаре: веб-сайт. URL: <https://harchi.info/articles/turecki-solodoshchi> (дата звернення 16.03.2022).
3. Вишня звичайна. Ботаніка: веб-сайт. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Вишня_звичайна (дата звернення: 16.03.2022).
4. Turkish city café by Da²sh. Меню ресторану та послуги. веб-сайт. URL: <https://www.facebook.com/citycafebydash/> (дата звернення 16.03.2022).
5. Вишня. Дослідження. Веб-сайт. URL: <https://www.unian.ua/health/worldnews/1039802-vishnya-blagotvorno-vplivae-na-organizm-lyudini.html> (дата звернення 16.03.2022).

References

1. Shekerpare. Cooking technology. website. URL: <http://menu.inf.ua/9150-49.html> (access date 03/16/2022).
2. Turkish sweets. Shekerpare: Website. URL: <https://harchi.info/articles/turecki-solodoshchi> (access date 03/16/2022).
3. Common cherry. Botany: Website. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Vishnya_zvychnayna (access date: 16.03.2022).
4. Turkish city café by Da²sh. Restaurant menu and services. website. URL: <https://www.facebook.com/citycafebydash/> (access date 03/16/2022).
5. Cherry. Research. Website. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Vishnya_zvychnayna (access date: 16.03.2022).

Abstract. The article examines the technological features of the preparation of Turkish desserts with the addition of regional raw materials. The expediency of using cherry juice for topping up sherbet, which is used to impregnate Shakerpare cookies, is substantiated.

Key words: technology, sweets, vitamins, ingredients, cherry and lemon juice, properties, nutritional value.

Стаття отримана: 20.04.2023 г.
Фіалковская Л.В., Крыжак Л.М.