

FORMULATION ET CARACTERISATION DES PRODUITS DE PATISSERIE AVEC FARINE DE CITROUILLE

Rubtov Silvia, Rosca Ilie, Verejan Ana

Université Technique de Moldova, Chisinau, République de Moldova

Verejan Ana: ana.verejan@chim.utm.md

Abstract: Pour prévenir plusieurs maladies liées à l'alimentation incorrecte on doit recourir à l'utilisation des sources végétales, afin d'augmenter la valeur biologique du produit et diminuer sa valeur calorique [1]. Les produits de pâtisserie sont caloriques et leur consommation non équilibrée peut provoquer l'excès du poids corporel. Dans le monde moderne est apparue cette tendance de diminuer la valeur calorique de ces produits, car leur consommation produit un plaisir et en même temps une dépendance.

L'objectif de la présente étude était l'élaboration de produits de pâtisserie avec l'ajout de farine de citrouille et de déterminer la durée de viabilité de produits élaborés. Les objectifs spécifiques suivants ont été examinés: l'analyse de la composition chimique générale de farine de citrouille; formulation et caractérisation organoleptique et physico-chimique de produits de pâtisserie avec des ajouts doses de poudre de citrouille; impact de la substitution partielle de la farine de blé par la poudre de citrouille sur le processus technologique. Finalement, les études physico-chimiques et organoleptiques des produits de pâtisserie avec des ajouts doses de poudre de citrouille; l'analyse microbiologique, détermination de la durée de viabilité de produits de qualité optimale. Une étude visant la détermination de la capacité antioxydant des produits élaborés par rapport au témoin a été réalisé.

Les produits de pâtisserie ont été fabriqués par la méthode monophasique (l'administration concomitante des ingrédients). Les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques ont été déterminées selon les standards en vigueur. L'administration de la farine de citrouille n'influence pas significativement la valeur énergétique (une diminution de 1-2%), mais augmente la valeur biologique du produit. Dans le même temps, peut influencer les propriétés physico-chimiques et organoleptiques du produit. On a constaté que les ajouts de la farine de citrouille ont une influence marquante sur les caractéristiques physico-chimiques du produit fabriqué par la méthode monophasique. Le volume spécifique, et la qualité organoleptique du produit avec l'ajout de 10% de la farine de citrouille, sont considérablement plus élevées en comparaison avec le produit témoin.

Pendant la période de stockage dans conditions conformées au standards en vigueur (température de $18\pm 5^{\circ}\text{C}$ et l'humidité relative de l'air ne dépêche pas 75%), les indices physico-chimiques de qualités des échantillons recherchés, n'ont pas supporter des modifications essentielles. On a remarqué une augmentation de l'activité antioxydant (AA) dans le produit avec des ajouts de la farine de citrouille, en particulier dans le cas de la digestion intestinale. Cette augmentation de l'AA est due aux principaux composés antioxydants de la citrouille, les caroténoïdes.

La consommation d'aliments riches en caroténoïdes serait liée à une diminution de risque de développer certaines maladies, y inclue les cancers. Les résultats obtenus témoignent sur l'effet bénéfique de la farine de citrouille sur les produits de pâtisserie, plaçant ces produits parmi les produits à haute valeur biologique - aliments fonctionnels.

References

1. Fenster M. S., (2012). *Eating well, Living better: The grassroots gourmet guide to good health and great food*, Rowman and Littlefield Publishers, p. 132.