

Є.Б. Соколова, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.С. Ковалевська, канд. екон. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Десертні вироби займають важливе місце серед продуктів харчування. Ці вироби характеризуються високими смаковими властивостями та харчовою цінністю. Серед великого асортименту десертних виробів значним попитом користуються десерти на кисломолочній основі. Особливої уваги з точки зору підвищення харчової цінності заслуговують кефіри, ряжанки, йогурти та сиркові вироби з наповнювачами, кисломолочні пудинги, коктейлі, креми та ін.

Із урахуванням сучасних екологічних умов, раціон харчування повинен містити достатню кількість природних біологічно активних речовин (незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон), здатних підвищувати резистентність організму людини до впливу негативних чинників довкілля.

Останнім часом вченими було зроблено значний внесок у розвиток харчової та переробної промисловості. Посилення конкурентної боротьби на продовольчому ринку створює умови для пошуку та реалізації нових шляхів, зокрема через оптимізацію асортиментної продукції відповідно до вимог споживачів, запровадження інноваційних технологій, спрямованих на підвищення ефективного функціонування підприємств галузі. Сьогодні підприємства харчової промисловості випускають досить широкий її асортимент, зокрема на основі кисломолочного сиру, вершків, молочної сироватки, знежиреного молока тощо.

Основними тенденціями у виробництві десертної продукції є: використання пробіотичних культур; поєднання молочної сировини з фруктовими й овочевими наповнювачами; виробництво знежиреної продукції; використання сироватки та її концентратів; збагачення продуктів соєвими білками; виробництво продукції зі зниженою калорійністю; виробництво продукції з природною солодкістю, застосування харчових добавок, удосконалення апаратурного оформлення технологічного процесу виробництва. Ці тенденції у характеризуються рядом певних чинників, основними з яких є: обмеженість виробничих ресурсів і зростаючих потреб, що визначає інноваційну діяльність як основну умову розвитку галузі.

Цей шлях може бути тільки інноваційним, тобто таким, основу якого складає виробництво товарів, що базуються на нових знаннях та інноваційних технологіях.

Таким чином, актуальним є дослідження заморожених йогуртів з додаванням обліпихи є актуальним і цікавим для подальшого дослідження. Для отримання йогуртів, які мають сталий попит населення, необхідно було підібрати таке співвідношення компонентів, яке дозволило б створити продукт не тільки високою харчовою цінністю, але і з високими товарними властивостями.

Технологія виробництва йогуртів передбачає використання немолочних компонентів. До таких компонентів можна віднести обліпиху. Доцільність використання обліпихи в складі йогурту зумовлена як з органолептичної точки зору (смако-ароматичні властивості формуються за рахунок цукрів, кислот, легких речовин), так і поживної (за рахунок вмісту мінеральних речовин, вітамінів). Обліпиху обирали з урахуванням прогнозованого асортименту, наявності та доступності сировини, з урахуванням сезонних властивостей на продовольчому ринку України. В основу виробництва замороженого йогурту з обліпихою покладено технологічний процес виробництва йогурту резервуарним способом. Процес складається з таких операцій: приймання і підготовка сировини й матеріалів, нормалізація по жиру і сухим речовин, очищення, гомогенізація суміші, пастеризація, охолодження, заквашування, внесення наповнювача, сквашування, перемішування, охолодження, розлив, заморожування, запаковування, маркірування і зберігання. Під час розробки рецептури замороженого йогурту з обліпихою було виготовлено три зразки продукту з концентраціями обліпихового пюре: № 1 – 10%; № 2 – 15%; № 3 – 20%.

За результатами проведення органолептичної оцінки дослідних зразків встановлено, що зовнішній вигляд та консистенція не значно змінюється в залежності від концентрації пюре з обліпихи, адже продукт піддавався заморожуванню. Зразок № 2 мав найкращі смакові якості, що є одним з головних показників готового продукту. Зразок № 3 мав занадто виражений смак обліпихи з гіркуватим та кислим смаком. Така концентрація пюре є зовнішньою. Зразок № 1, навпаки, мав недостатньо виражені смакові якості. Колір змінювався в залежності від підвищення концентрації пюре, ставав яскравішим.

Під час дослідження фізико-хімічних показників визначали вміст сухих речовин, активну та титровану кислотність йогурту, обліпихи та в трьох дослідних зразках з різними концентраціями обліпихового пюре. Установлено, що зразок № 2 з концентрацією пюре 15% мав найкращі показники.