

ВИРОБНИЦТВО БІСКВІТНОГО ТІСТА НА ОСНОВІ ФЕРМЕНТОВАНОЇ СУМІШІ КУРЯЧИХ ТА ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ

Броннікова О.В., гр. ТКО-69

Наукові керівники – д-р мед. наук, проф. **Дуденко Н.В.**,
канд. техн. наук, проф. **Артеменко В.С.**,
асп. **Горбань О.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На кафедрі гігієни харчування та мікробіології проведено дослідження можливості використання ферментативного гідролізу білків яєць при виробництві бісквітного напівфабрикату, а також підвищення його біологічної цінності за рахунок часткового використання перепелиних яєць.

Ціль роботи: розробити технологію виробництва бісквітного напівфабрикату на основі ферментованої яєчної маси з використанням перепелиних яєць.

Об'єктом дослідження явились бісквітний напівфабрикат виготовлений за основною рецептурою №1, та напівфабрикат приготовлений з яєчної маси ферментованої протеолітичними ферментами трипсином і пепсином та частковою заміною пташиних яєць – перепелиними.

На основі експериментальних даних та органолептичної оцінки одержаних кондитерських виробів було відмічено, що: бісквітний напівфабрикат має більш пишну структуру, зменшення тривалості збивання білків, підвищення виходу готового напівфабрикату.

Отримані дані можна обумовити результатом ферментативного гідролізу білків яєць, що прискорило швидкість і підвищило піноутворення взбивної маси.

Одержані дані свідчать про те, що введення в рецептуру бісквітного напівфабрикату ферментованої яєчної маси збільшує пишність структури бісквітного напівфабрикату і вихід, покращує структурно-механічні властивості і не робить негативного впливу на органолептичну характеристику готової продукції.

На далі планується вивчення харчової і біологічної цінності нових виробів і їх безпеки за мікробіологічними показниками.