Секція 1. **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ**

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА КУКУРУДЗЯНОГО ЕКСТРУДОВАНОГО В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Абазовік І.В., гр. ТХ-37М, Лісовська Т.О., асп.
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Чорна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Підвищення в останні роки об'єму виробництва і споживання борошняних кондитерських виробів на основі бісквітних напівфабрикатів свідчить про високий попит населення України на дану групу виробів, що дає можливість розглядати їх, як перспективний носій для збагачення раціону харчування людини дефіцитними поживними речовинами. Збільшувати частку продуктів масового споживання з високою харчовою та біологічною цінністю, в тому числі виробів з цільних зернових культур на сьогодні, є раціональним і актуальним.

Оскільки, одним з основних видів сировини, що використовується в технології бісквітної продукції, є борошно пшеничне, в якому під час виробництва втрачаються біологічно активні речовини та харчові волокна, перспективним в цьому відношенні є застосування борошна кукурудзяного із застосуванням екструзійної технології, що дозволить раціонально використовувати весь комплекс функціональних властивостей вихідної сировини. До того ж в Україні розташовані найбільш великі посівні площі кукурудзи, що обумовлено більш сприятливими кліматичними умовами для вирощування культури. Борошно кукурудзяне екструдоване відрізняється від пшеничного більшим вмістом вуглеводів і входить в групу продуктів з високим вмістом заліза, вітамінів групи В, а також А, С, Е і РР, дозволяє збагатити готові продукти харчовими волокнами.

Метою роботи є вивчення можливості використання борошна кукурудзяного екструдованого у технології бісквітних напівфабрикатів.

Результати проведених аналітичних та практичних досліджень свідчать, що використання борошна кукурудзяного екструдованого, яке володіє не лише унікальними дієтичними, а і функціональними властивостями, позитивно впливає на структуру і органолептичні показники бісквітних напівфабрикатів. Тому, розробка технології борошняних кондитерських виробів з використанням борошна кукурудзяного екструдованого є актуальною і перспективною.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ДЕКОРУВАННЯ СТРАВ

Андрусенко К.Г., гр. ТХ-17
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.В. Бреславець**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день презентація та декорування страв і кулінарних виробів є надзвичайно важливим з точки зору як естетичності страви та закладу в цілому, так і невід'ємною маркетинговою складовою, від якого залежить успіх та популярність закладу серед споживачів.

Нині існує багато способів декорування страв. Умовна їх класифікація наведена нижче:

− за видом сировини (овочі, фрукти, ягоди, соуси, карамель, шоколад, горіхи, прянощі, зелень, тісто);

− за видом дизайну (карвінг, класичний, арт-дизайн, модерн, індійський стиль, арабський);

− за видом ТО сировини (сирі, консервовані, сушені, смажені, в'ялені);

− за групою готової продукції (оформлення холодних страв та закусок, перших і других страв, солодких страв та напоїв).

Серед вищезазначених способів особливе місце займає декорування елементів з овочів, які використовують у вигляді карвінгу, або ТО оброблених елементів

Велике місце в прикрашанні страв займає карвінг. Карвінг – англ. curving (від curve, що означає різати) – «різьблена робота», «різьблений орнамент». Карвінг в кулінарії – це фігурне різання по овочах і фруктах, яке зараз широко використовують кухарі різних ресторанів.

Основними способами температурної обробки овочів є сушіння та смаження у фритюрі.

В ході проведення аналітичних та експериментальних робіт нами були запропоновані технології декор-елементів з висушених овочів та фруктів (морква, картопля, буряк, цуккіні, перець чілі, редька дайкон, пастернак, гарбуз, яблуко, груша, цитрусові). Показано, що режими та параметри процесів сушіння залежать від виду та фізичних параметрів зразка. Показники $t = 60…90°$ С, $\tau = 45…250$ хв.

Вважаємо, що декорування напівфабрикатів з сушених овочів можуть бути використані для широкого асортименту страв та сприяє зниженню тривалості технологічного процесу.