

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ ІЗ ПІННОЮ СТРУКТУРОЮ

Герасименко Є.О., гр. ТХ-37М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.В. Бреславець**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

З розвитком нових технологій і значним розширенням асортименту продукції споживач стає більш прискіпливим не тільки до органолептичних показників продукту, а й до його складу. Сучасна пропозиція інгредієнтів для виробництва десертів з пінною структурою нараховує більше 200 позицій. Це такі основні групи рецептурних компонентів: молочна сировина і молочні продукти; немолочні жири і замітники молочного жиру; цукор і цукрозамінники; біологічно-активні харчові; ячні продукти; плодово-ягідна сировина; смакові добавки і наповнювачі; харчові барвники; стабілізатори, емульгатори тощо.

У зв'язку зі зростаючим останнім часом інтересом до заморожених десертів в нашій країні розробляються технології сухих напівфабрикатів для солодких страв (сумішей нового покоління). Сучасна технологія десертів не може бути обтяжена трудомісткими технологічними процесами, пов'язаними із підготовкою та введенням компонентів, тривалим приготуванням сумішей різних за властивостями сировинних інгредієнтів. Економічно доцільним та зручним є використання саме сухих сумішей для заморожених десертів.

При розробці нових сумішей для заморожених десертів особлива увага приділена вибору рецептурних інгредієнтів з метою забезпечення високої якості кінцевої продукції. При виробництві сухих напівфабрикатів в якості молочного компоненту використовували сухе знежирене молоко, загущувачем та стабілізатором виступав j-карагінан, смаковим компонентом – цукор.

Експериментально встановлено, що найкращі органолептичні та структурно-механічні властивості мають суміші з концентрацією карагінану 0,4%. Саме такий вміст стабілізатора дозволяє отримати десерти з необхідним рівнем збитості, кремоподібною ніжною консистенцією, стійкою структурою.

Розроблені напівфабрикати можна віднести до напівфабрикатів високого ступеню готовності, на основі яких виробництво готової продукції здійснюється за спрощеною технологічною схемою.

ЗАСТОСУВАННЯ ІНКАПСУЛЬОВАНИХ АРОМАТИЗАТОРІВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Гримайло О.І., гр. ГРС-1441

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **І.М. Ощипок**
Львівська комерційна академія

Урізноманітнення страв ресторанного господарства, покращення їх смакоароматичних показників можна досягти додаванням широкого асортименту ароматизаторів. Вони дозволяють відновити смак і аромат та позбавити продукти неприємного присмаку, які можуть виникнути при тривалому зберіганні, внесенні вітамінів, мінеральних солей, тощо. Проте на практиці виробники продуктів харчування стикаються з тим, що відмінний на перший погляд ароматизатор не надає страві того смакоароматичного профілю на який вони розраховували. Усі компоненти ароматизаторів є сполуками здатними вступати у різні хімічні перетворення. У результаті цього смак продукту змінюється, а отримані зміни є не передбачуваними.

Проблема ароматизаторів криється в їх носії, який виступає важливим функціональним елементом і визначає його властивості у готовому продукті. Саме за допомогою носія стає можливим розв'язати проблему стабільності. Духмяні речовини поміщають у середину напівпроникної оболонки, щоб досягнути корисний ефект. Компоненти ароматизатора не взаємодіють з атмосферним повітрям і з харчовими речовинами страви. Напівпроникність оболонки сприяє тому, що духмяні речовини не знаходяться всі одночасно на поверхні продукту, а поступово проникають через оболонку, роблячи інтенсивність аромату більш стабільною за рахунок того, що виділення духмяних речовин у страву проходить безпосередньо в процесі її приготування і споживання. Отримуємо продукт який має 90% свого аромату. Наприклад, смак і аромат фаршу м'ясних котлет, буде включений у капсули і проявиться тільки під час термообробки.

Тому, правильний підбір ароматизатора дозволить отримати гармонійний смак страви, відпрацювати оптимальне дозування з урахуванням якісних показників сировини. Сучасні технології застосування інкапсульованих ароматизаторів наділені властивостями покращувати якість готових страв.