

ВИВЧЕННЯ ПОВЕРХНЕВИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ РОЗЧИНІВ ДРАГЛІВ ЧЕРВОНИХ ВОДОРОСТЕЙ ТА ЖЕЛАТИНУ

Жуманіязова І.І., Мамай К.М., гр. ТХЗ-11

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Ф.В. Перцевой,

канд. техн. наук, доц. С.В. Журавльов

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Побудова просторової сітки драглів відбувається при участі ван-дер-ваальсовських або молекулярних сил різного походження: водневого зв'язку, електричної та гідрофобної взаємодії. Нами досліджено вплив фізичного стану драглеутворювачів різної природи на міцність драглів. Вивчення поверхневих властивостей розчинів та драглів високомолекулярних сполук, якими є полісахариди червоних морських водоростей та желатини, допоможе зрозуміти можливі міжмолекулярні взаємодії між поверхню активними речовинами.

Для вивчення впливу желатини на поверхневі властивості розчинів агароїду у якості стандартного був вибраний розчин з концентрацією агароїду 0,1%. При більшій його кількості драглеутворювання розчину вносило значну похибку у вимірах поверхневих властивостей (δ). Коли кількість макромолекул досягає насиченості, встановлюється рівновага і величина (δ) змінюється незначно. Порівняння даних по вивченню поверхневого натягу розчинів агароїду у присутності органічних сполук, показує, що зі зменшенням поверхневого натягу підвищується міцність драглів.

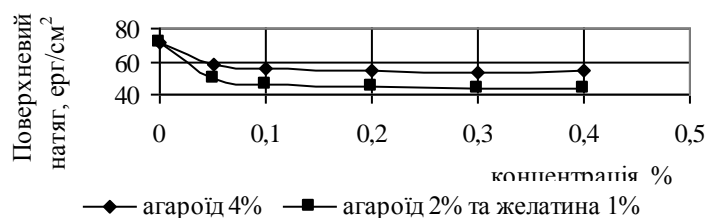


Рисунок – Поверхневий натяг агароїду 4% та агароїду 2% з желатиною, 1%

При додаванні желатини до агароїду 2% спостерігається зниження поверхневого натягу, що свідчить про утворення комплексних високомолекулярних сполук та підвищення міцності комбінованих драглеутворювачів різної природи. Отримані нами результати дозволяють передбачити концентрації та співвідношення структуроутворювачів для утворення драглів з певними структурно-механічними властивостями.

ВИКОРИСТАННЯ ПЛЮДООВОЧЕВИХ СОКІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ ДЕСЕРТІВ

Запаренко Г.В., гр. ТХК-47М

Науковий керівник – ст. викл. І.М. Гурікова

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Нарижний В.В., гр. Т-2-10

Науковий керівник – ст. викл. І.В. Гуріков

Харківський торгово-економічний коледж КНТЕУ

Аналіз діючих підприємств ресторанного бізнесу показав, що асортимент десертної продукції яка пропонується споживачам значною мірою відрізняється за існуючий, закріплений нормативними документами. Причиною такого становища є багатостадійність технологічного процесу виробництва десертів, необхідність попередньої підготовки деяких рецептурних компонентів, обмеженим терміном зберігання сировини за певних умов, нестабільністю властивостей готової продукції, а також відсутністю відповідних напівфабрикатів, наявність яких могла б значною мірою зменшити трудоемкість процесу приготування даної продукції.

З метою розширення асортименту десертів на основі фруктової сировини та скорочення технологічного процесу їх виготовлення досліджено можливість заміни передбаченого рецептурою плодового компоненту на соки яблуново-буряковий з ароматичною сировиною (чорна смородина, черемшина, вишня) та яблуново-гарбузовий з ароматом помаранчу, груші і ароматом липи.

Розробка рецептур та технологій солодких страв здійснювалась відповідно до “Методических рекомендаций по разработке рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания”, методичних вказівок за темою: «Изучение методики отработки рецептур на кулинарную продукцию». Розроблено технології желе, мусів, самбуків, суфле та парфе. Відробку проекту рецептури та технології здійснювали на невеликих партіях, з розрахунку отримання готової продукції в кількості 3 кг чи 10 порцій (10 шт.) у 10-кратній повторності.

Здійснено їх органолептичну оцінку, досліджено харчову цінність та біологічну активність. Доведено, що напрямок використання яблуново-бурякового та яблуново-гарбузового напоїв у технологіях десертів є доцільним. Такий підхід дає змогу збагатити продукти необхідними організму БАР, надати йому профілактичних властивостей та покращити органолептичні показники.