

## **ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ ДЕКОРАТИВНИХ ПОКРИТТІВ НА ОСНОВІ ПЕКТИНУ**

**Кліпін Т.Г., гр. ТХ-37М**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **А.Б. Горальчук**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Аналіз ринку кондитерських виробів показав, що асортимент кондитерських виробів формується за рахунок оздоблювальних напівфабрикатів та декоративних покриттів. Встановлено, що асортимент декоративних покриттів формується завдяки використанню різноманітних наповнювачів, таких як молочні, горіхові, фруктові, шоколадні наповнювачі та ін. За технологічним призначенням виробляються гелеподібні та пастоподібні покриття. Гелеподібні покриття потребують попереднього розігріву, деякі з них змішують з необхідною кількістю води та наносяться на кондитерські вироби двома шляхами – розпилюванням або нанесенням необхідної товщини. Пастоподібні покриття не потребують нагріву і використовуються без попередньої обробки. Декоративні покриття виготовляються з використанням гелеутворювачів – альгілату натрію, карагінану, пектину, агару. Інтерес представляє створення гелеподібних та пастообразних декоративних покриттів на основі пектинів, які є найбільш поширеними. Асортимент пектинів, зокрема, низькоетерифіковані, високоетерифіковані, низькоетерифікованіамідовані дозволяють створити декоративні покриття з заданими технологічними властивостями.

На основі аналітичних та експериментальних досліджень обґрунтовано використання низькоетерифікованого цитрусового пектину та солей кальцію з утворенням монотропного гелю для обох видів декоративних покриттів. Особливістю цитрусового пектину є утворення прозорих гелів на відміну від яблучних. Для надання пастоподібному декору псевдопластичних властивостей було прийнято рішення використовувати альгілат натрію (0,6%) та карагінан (0,6%), які також утворюють іотропні гелі, але кожен окремо не утворює систем з псевдопластичними властивостями. Слід відмітити, що основними рецептурними компонентами декорів є цукор білий, патока крохмальна, хлорид кальцію або фосфат кальцію, регулятори кислотності – лимонна кислота та лимоннокислий натрій. Вміст сухих речовин для гелеподібного покриття становить 62%, а для пастоподібного 65%.

Завдяки проведеним дослідженням структурно-механічних властивостей визначено вміст основних рецептурних компонентів.

## **ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ЯК ФОРМУЮЧИЙ ПОЧАТОК ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Ковальов О.В., Харенко М.М., гр. ТХ3-41**

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **Л.О. Касілова**,  
ст. викл. **О.Т. Старчаєнко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Якість продукції закладів ресторанного господарства (ЗРГ) закладається на стадії їх проекту. При проектуванні тісно стикаються різні види проектувальної діяльності (технологічне, будівельне, архітектурне тощо). Усі вони повинні забезпечувати одну із найважливіших вимог до проектування ЗРГ – технологічність проекту, яка формує зручність його експлуатації. Це можливо при реалізації системного підходу до формування виробничого процесу ЗРГ. Такий підхід припускає в першу чергу наступне:

- формування базового асортименту кулінарної продукції та видів послуг, які визначені концепцією ЗРГ;
- формування переліку технологічних процесів;
- формування технічних характеристик процесів, які виражаються параметрами їх проведення;
- визначення взаємозв'язку технологічних процесів у межах виробничого процесу;
- вибір сучасного устаткування, що повинно використовуватися для проведення технологічних процесів, їх технічну та метрологічну характеристику;
- визначення технологічних ліній на підставі сполучення технологічних процесів;
- визначення заходів безпеки функціонування закладу для людей і навколишнього середовища.

Такий підхід дозволить сформулювати перелік технологічних завдань, виконання яких забезпечить високу якість проекту ЗРГ.