

ТЕХНОЛОГІЯ КРЕМІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА

Органишук О.С., ТХз

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

Креми, як солодкі страви, користуються сталим високим попитом у населення, оскільки мають високі органолептичні та структурно-механічні властивості, що розширює спектр можливостей з удосконалення даної групи продукції, а саме підвищення їх біологічної цінності з метою отримання продуктів функціонального призначення.

До вторинних продуктів обробки молока відносять знежирене молоко, сироватку, сколотини, маслянку. Хімічний склад вторинної молочної сировини підтверджує тезу про її істотну поживну та біологічну цінність. Так, в молочної сировині основним вуглеводом є лактоза (4,8%) – основне джерело енергії для біохімічних і фізіологічних процесів в організмі людини, Також в ній містяться у вільному стані глюкоза (5...7 мг%) і галактоза (8 мг%). Мінеральний склад молочної сировини досить багатий (майже 50 елементів, зокрема катіони кальцію, магнію, калію, натрію та аніони соляної, сірчаної, фосфорної кислот), зольні речовини складають приблизно 0,7%, значний вміст жиророзчинних вітамінів А, D, Е, К і водорозчинних вітамінів С, В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР. Окрім того, молочна сировина містить і ряд інших біологічно активних речовин (органічні кислоти, ферменти і антибіотичні речовини).

Всі компоненти вторинних продуктів переробки молока мають функціональне значення в формуванні раціону людей. Функціональні харчові продукти призначено для систематичного вживання в складі харчових раціонів усіма віковими групами населення, мають властивості фізіологічного впливу, основними видами якого визнані: позитивний вплив на метаболізм різних субстратів; захист проти з'єднань, що володіють оксидантною активністю; позитивний вплив на серцево-судинну систему; фізіологію шлунково-кишкового тракту; стан кишкової мікрофлори; стан імунної системи, тощо.

Один з варіантів технології кремів на основі вторинної молочної сировини, що запропоновано нами, передбачає використання концентрату з сироватки, сколотин в якості молочної основи для виробництва структурованих десертних продуктів, спектр яких можливо розширювати за рахунок внесення різних наповнювачів.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАЛЬЦІЄВМІСНОЇ ДОБАВКИ В ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ ПІСОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Пігаль М.З., гр. ТХ-27

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Н.В. Чорна**,
асист. **Т.М. Хаустова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Перспективним напрямом розширення асортименту борошняних кондитерських виробів для дієтичного і лікувально-профілактичного харчування є розробка технології випечених пісочних напівфабрикатів, збагачених кальцієм.

Теоретичний та практичний інтерес представляє використання в технології випеченого пісочного напівфабрикату кальційвміщуючої добавки у вигляді порошку зі шкарлупи яєць «Біокальцій-НМ», що виготовляється вітчизняним виробником «Наша Марка». Як зазначається виробниками дана добавка містить крім кальцію необхідні для організму мікроелементи: мідь, фтор, залізо, марганець, молібден, фосфор, сірку, кремній, цинк та інші. Крім того, одним із основних компонентів даної кальційвміщуючої добавки є янтарна кислота, яка в поєднанні з кальцієм сприяє збільшенню його засвоєння організмом, підтримує високу функціональну активність центральної нервової системи і має інший позитивний вплив.

Результати проведених аналітичних та практичних досліджень свідчать, що добавку «Біокальцій-НМ» доцільно вводити на етапі замісу тіста.

Дослідження вологості, набухальності, упіку та органолептичних показників пісочних напівфабрикатів з використанням «Біокальцію-НМ» проводили за стандартними методиками.

Результати досліджень органолептичних показників зразків пісочного напівфабрикату з додаванням 1,0 та 1,5% «Біокальцію-НМ» досить високі, за умов додавання 2,0% дещо нижчі. Вологість, набухальність та упік випечених пісочних напівфабрикатів з використанням «Біокальцію-НМ» відповідають вимогам нормативної документації і незначною мірою відрізняються від контролю.

Таким чином, результати досліджень свідчать про можливість використання у технології пісочного напівфабрикату добавки «Біокальцій-НМ» у кількості 1,5%, що дозволить підвищити вміст кальцію у готових виробах, збагатити їх необхідними організму людини мікроелементами та янтарною кислотою.