

Відносна еластичність у дослідних зразках більша від контрольного зразка і становить 41,41% у досліді з додаванням 30% шротів, 49,47%, у досліді з 20% шротів, 47,79% з додаванням 10% шротів і 45,09% у контрольному зразку.

Відносна пластичність у контрольному зразку дорівнює 40,38%. У першому досліді з додаванням 10% композиції шротів насіння кунжуту, горіху, льону – 33,09%, при додаванні 20% – 37,89%, у третьому досліді – 35,16%.

Проаналізувавши отримані дані можна зробити висновок, що при внесенні композиції шротів насіння льону, кунжуту, волоського горіху.

С.Б. Омельченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

А.Б. Горальчук, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

ВИКОРИСТАННЯ НАПВФАБРИКАТУ ЗБИВНОГО НА ОСНОВІ КАКАО-МАСЛА ЯК НАПОВНЮВАЧА ДЛЯ ЧИЗКЕЙКІВ

Людина, яка хоча б один раз куштувала смак справжнього, ніжного і шалено смачного чизкейку, безсумнівно, залишилася задоволеною і назавжди стала шанувальником цього твору кондитерського мистецтва. На сьогодні світові кулінарні майстри навчилися готувати чизкейк у великому асортименті, використовуючи при цьому не тільки класичну сирну начинку, але і фруктову, ягідну та ін.

Чизкейк (англ. Cheese – сир, cake – кекс) – страва європейської та американської кухні, що представляє собою сиромісткий десерт від сирної запіканки до тістечка суфле. Перші чизкейки з'явилися в Стародавній Греції. Чизкейк – це не винахід нового часу, вважається що прабатьком чизкейку був сирний торт, який відомий ще древнім грекам. Звичайно, виглядав він тоді зовсім інакше. Такий вигляд, який він має сьогодні, чизкейк придбав не так давно, коли англійці почали замочувати в солодкому молоці твердий сир і потім перетирати його в кашку. По суті ж чизкейк – це сирне суфле на основі подрібненого печива.

Останнім часом чизкейк дуже активно розповсюджується і в Україні. Рецептів чизкейків дуже багато, змінюється не тільки склад основи, але і начинка.

Чизкейк витісняє традиційні десерти, в першу чергу бісквітні торти з магазинів, все частіше можна зустріти порційний продаж чизкейків у супермаркетах, це свідчить про його велику популярність.

Багата історія, традиції різних народів і складні переплетіння «родоводів» схожих страв роблять чизкейк універсальним пирогом, що «примиряє», який однаково доречний в Нью-Йорку, Україні, на Великдень або День народження. Цей смачний пиріг – справжній інтернаціоналіст і прекрасно товаришує як з китайським або індійським чаєм, так і з кавказьким кефіром або колумбійською кавою.

На сьогодні зростаюча популярність чизкейків знайшла відображення в пропозиціях ресторанів і кафе. У кожному другому закладі ресторанного господарства в Україні пропонують чизкейк у тому чи іншому вигляді. Найчастіше всього замовляють класичний чизкейк, але в третині випадків пропонують і чизкейки з додатковими смаками і добавками: від фруктів до м'яти і кавового наповнювача.

На більшості підприємств ресторанного господарства міста Харків чизкейки також входять у виробничу програму. Чизкейк є простим в приготуванні і неповторним на смак. Це ідеальний варіант для подачі на стіл, він не тільки смачний, але і естетично оформлений шматочками фруктів, шоколадом, помадкою. Крім того, чизкейк корисний, так як він багатий білком, що допомагає підтримувати організм дорослої людини і дитини у формі.

На сьогодні асортимент як кондитерських виробів так і чизкейків значно розширюється, з'являються нові види, форми й смаки, тому необхідним є розширення і асортименту наповнювачів для них. Розширення асортименту є ключовим чинником для залучення уваги споживача, тому розробка та впровадження інноваційних технологій нової продукції є однією із складових існування продукції на ринку товарів. Проте часто наповнювачі для чизкейків мають незадовільну шарувату текстуру, неоднорідну консистенцію, а також з'являються тріщини при охолодженні і готовий продукт (чизкейк) має незадовільні органолептичні властивості, не тривалий термін зберігання і не високу харчову цінність. На сьогодні на ринку пропонують напівфабрикати рідких і сухих наповнювачів для кондитерських виробів і чизкейків. Але наукового обґрунтування стосовно використання харчових інгредієнтів та параметрів виробництва напівфабрикатів-наповнювачів для них немає.

Ураховуючи вищесказане та велику популярність чизкейків в Україні, нами запропоновано використання напівфабрикату збивного з використанням какао-масла. Напівфабрикат збивний з використанням какао-масла добре поєднується з різними наповнювачами. Напівфабрикат збивний не містить консервантів, виготовляється за

оригінальною технологією на основі молока сухого знежиреного. Основними перевагами цієї продукції є тривалий термін зберігання, при збиванні напівфабрикат збивний збільшується в об'ємі в 3 рази, в кінцевому результаті отримуємо досить легку і економічно вигідну технологію приготування чизкейків на основі напівфабрикату збивного з використанням какао-масла. Розроблені начинки на його основі будуть характеризуватися високою харчовою цінністю та калорійністю за рахунок вмісту вуглеводів і жирів, що є характерним для кондитерської продукції.

У технологію пісочного печива спостерігається збільшення показників еластичності і істотно зменшується пластичність. Тому можна сказати, що такі показники пісочного печива, такі як крихкість, щільність і розсипчастість будуть кращі, ніж у контрольного зразку пісочного печива.

Н.В. Федак, канд. техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)

А.М. Діхтярь, канд. техн. наук, ст. викл. (ХДУХТ, Харків)

Т.М. Хаустова, канд. техн. наук, ст. викл. (ХДУХТ, Харків)

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ ВИСОКОЛЕЇНОВОГО ТИПУ В ТЕХНОЛОГІЇ ЛИСТКОВОГО ТІСТА

Борошняні вироби традиційно користуються значним попитом у населення України. Серед них близько 20% – це вироби з листкового тіста. Вони відрізняються високою калорійністю і засвоюваністю. Високий вміст жиру обумовлює їх оригінальну шарувату структуру і ніжну консистенцію, які утворюються під час багаторазового прошаровування тіста. Асортимент продукції із листкового тіста, що випускаються в Україні, нараховує більше 500 найменувань. Аналітично підтверджено, що реалізація технологічного процесу виробництва продукції із листкового тіста визначається переважно технологічними властивостями жирового компоненту, який здатен впливати на реологічні, структурно-механічні та фізико-хімічні властивості готових виробів. Отже, доцільно розглянути питання значення жирового компоненту у технологічному процесі виробництва продукції із листкового тіста, враховуючи критерії: сировинний, фізіологічний, технологічний.

На сьогодні маргарина, кондитерська та інші галузі харчової промисловості України мають значну потребу в жирах, що характеризуються вузьким діапазоном твердості, температур плавлення та інших структурно-механічних та фізико-хімічних