

## **ТЕХНОЛОГІЯ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ ТА КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Гірка Т.В., гр. ТХ-28М**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Гринченко О.О.**,  
ст. викл. **Омельченко С.Б.**

Впровадження інноваційних технологій та рецептур нової продукції є однією із складових ефективного просування та підтримання продукції на ринку товарів. Розширення асортименту кулінарної та кондитерської продукції формується за рахунок використання нових інгредієнтів, вимог споживача, зменшення калорійності.

Найбільш перспективним напрямком розширення асортименту є використання напівфабрикатів багатифункціональних, які характеризуються високими технологічними властивостями та можуть бути використані як основа в широкому асортименті кулінарної та кондитерської продукції. В повній мірі це стосується оздоблювальних напівфабрикатів. Одним з продуктів, що отримав широке застосування для оздоблення тортів і тістечок, є так звані «рослинні вершки» - аналог молочних вершків. Збиті рослинні вершки відносяться до продуктів з пінною структурою, мають ніжну консистенцію, легко змішуються з різними наповнювачами.

Одним із способів підвищення конкурентоспроможності продукції є збільшення її терміну придатності. Перспективним способом підвищення терміну придатності швидкопсувних виробів, таких як торти і тістечка, є заморожування, що забезпечують збереження споживчих властивостей, зниження мікробної активності. Розроблено рецептурний склад та технологію напівфабрикатів кремів, заморожених за температури  $-18 \pm 1^\circ\text{C}$ . Обґрунтовано швидкість заморожування, масу одиниці пакувальної тари. Досліджено вплив заморожування-розморожування та показники якості та безпечності крему.

У зв'язку з вище викладеним актуальним є розробка способів стабілізації, а також вивчення впливу різних умов зберігання на властивості збивних заморожених напівфабрикатів для оздоблення кулінарної та кондитерської продукції на основі рослинних вершків.