

## РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДЕСЕРТІВ ІЗ ПІННОЮ СТРУКТУРОЮ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

**Клименко А.В., гр. ТХ-28М**

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

Однією з найважливіших проблем, яку повинна вирішити сьогодні наука і практика – це забезпечення населення повноцінними продуктами харчування. Це стосується й таких десертів як морозиво, яке є одним з найулюбленіших продуктів і користується стійким попитом споживачів. Для вирішення завдання підвищення біологічної цінності морозива на молочній основі, розширення та вдосконалення його асортименту, необхідний подальший пошук можливостей використання нових видів добавок та наповнювачів природного походження. Ці наповнювачі повинні надавати готовому продукту високих органолептичних властивостей, містити в своєму складі мінеральні елементи, вітаміни та інші біологічно активні речовини.

Дослідження вчених показали, що одним з прогресивних способів підвищення біологічної цінності десертів є використання в якості наповнювачів нетрадиційної рослинної сировини, яка повинна бути недорогою та недефіцитною.

Одним із перспективних шляхів розширення асортименту десертної продукції та підвищення її поживної цінності є використання варення з пелюстків ефіроолійної троянди.

На основі проведених досліджень нами запропоновано рецептури десертів з використанням у їх складі варення з пелюстків ефіроолійної троянди, вживання якої може служити джерелом надходження до організму людини вітамінів та мінеральних речовин. Розрахунковим методом встановлено, що вміст макроелементів в новому десерті складає контроль/десерт (мг/100 г): Ca – 147,1/138,1; K – 155,2/169,9; Na – 49,9/50,1; Mg – 21,6/23,1; P – 102,2/102,9; Cl – 55,6/55,6. Співвідношення макроелементів в новому десерті дорівнює  $Na+Ca/K+Mg = 0,97$ . Отримані дані покладено до основи технологічного процесу виробництва десертів.

Таким чином, аналіз властивостей варення з пелюстків ефіроолійної троянди дає можливість стверджувати про доцільність його використання у складі десертної продукції, що дозволить розширити асортимент та збагатити її склад мінеральними елементами, вітамінами та іншими біологічно активними речовинами.