

ПЕРСПЕКТИВИ ОНОВЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Кравченко А.В., гр. ТХ-28М

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Троший Т.В.**,
асп. **Кобилінська Н.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В закладах ресторанного господарства України актуальним є постійне розширення асортименту продукції за рахунок впровадження конкурентоспроможних, ресурсозберігаючих технологій. Це стосується і виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі молочної сировини.

Перспективним та ефективним на наш погляд, шляхом оновлення асортименту оздоблювальних напівфабрикатів, є розробка технології молочних топінгів на основі молочної сироватки, оскільки на сьогоднішній день існує проблема переробки вторинної молочної сировини.

Топінги – це спеціалізований густий солодкий соус, який використовується для декорування морозива, пудингів, десертів та інших борошняних кулінарних та кондитерських виробів.

Відомо, що молоко та молочні продукти мають унікальний хімічний склад, характеризуються високою біологічною цінністю, тому спільне використання молочної продукції з іншими продуктами харчування суттєво покращить баланс харчових раціонів.

Не зважаючи на те, що молочна сироватка є продуктом переробки молока, вона має високу харчову та біологічну цінність, оскільки є джерелом білків, вуглеводів, лактози, важливих макро- і мікроелементів та вітамінів.

Важливим фактором від якого залежить якість топінгів є використання загусників, що формують необхідні органолептичні і фізико-хімічні показники. Нами запропоновано використання загусників полісахаридної природи, а саме карагінанів, що дозволить отримати продукцію з регульованими органолептичними та структурно-механічними показниками.

Наявність такої продукції дозволить суттєво оновити та урізноманітнити асортимент топінгів, скорегувати їх харчову та біологічну цінність, а також розширити асортимент солодких страв, борошняних кулінарних виробів та кондитерських виробів.