

## ТЕРМОСТІЙКА НАЧИНКА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ ПЕКТИНУ

**Маркович Я.С., гр. ТХ-28М, Любенко Г.Д., асп.**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Перцевої Ф.В.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розширення асортименту кондитерських виробів, а також покращення їх властивостей у відповідності із збільшенням попиту та необхідністю підвищення конкурентоспроможності продукції, вимагають застосування нових компонентів із заданими якісними властивостями.

До нових видів напівфабрикатів для кондитерських виробів належать термостійкі начинки з використанням молочної сировини. Термостійкою начинкою є продукт, який має задану консистенцію і приготований на основі сухого молока, спеціальних структуроутворюючих компонентів, стабілізаторів і інших інгредієнтів, які використовуються у виробництві кулінарних і кондитерських виробів та зберігає свої органолептичні, фізико-хімічні властивості (форму, об'єм, текстуру, вміст сухих речовин, активну кислотність та ін.) при звичайних умовах випікання (конвекційний спосіб, температура 210...230<sup>0</sup> С, тривалість у межах 20 хв.). Виходячи з цього, нами запропоновано технологію виготовлення термостійкої начинки з використанням пектину. До складу рецептури входять такі компоненти як: сухе знежирене молоко, пектин, цукор, вода.

На першому етапі проводили підготовку основних рецептурних компонентів. Пектин змішували з частиною цукру, перемішували з водою температурою 40...45<sup>0</sup> С і залишали в стані спокою для набухання компонентів протягом 5...20 год. Іншу частину цукру залишали для змішування з сухим знежиреним молоком. До суміші додавали воду температурою 35<sup>0</sup> С і залишали для набухання (50...180)\*60 с. На наступному етапі проводили з'єднання рецептурних компонентів та їх теплову обробку. Уварювали суміш пектину при температурі 95...98<sup>0</sup> С.

Отримані термостабільні начинки зберігаються досить тривалий час при встановлених температурах та стійкі до високих температур (220<sup>0</sup> С протягом 15\*60 с).

Таким чином, нами була розроблена рецептура та технологія термостійких начинок на основі молочної сировини для кулінарних та кондитерських виробів.