

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАПОВНЮВАЧІВ КАПСУЛЬОВАНИХ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ У СКЛАДІ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Тютюкова Д.О., асп.

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Пивоваров Є.П.**,
д-р техн. наук, проф. **Пивоваров П.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Однією із складових ефективного функціонування закладів ресторанного господарства є впровадження технологій нової кулінарної продукції, конкурентні переваги якої виявляються через комплексний інтегральний показник, що характеризує її споживчі властивості – харчову цінність, асортимент, сервіс, термін зберігання, ціну тощо.

Розширення асортименту, формування нових споживчих властивостей десертної продукції відбувається за рахунок використання нової сировини – рослинних вершків, суміші рослинних жирів, глазурей, молочних та плодово-ягідних топінгів, загущувачів та гелеутворювачів, залучення до технологічного циклу нового обладнання, яке дозволяє одержувати за зовнішнім виглядом продукцію багат шарову, мармурну, з соусами.

Одним із ефективних шляхів розширення асортименту десертної продукції та підвищення її поживної цінності є використання плодово-ягідних наповнювачів. Але обмеженість видів плодів та ягід, які можуть бути перероблені на наповнювачі за умов зберігання їх форми, з певною формою шматочка, сезонність (літньо-осінній період) у переробці даної сировини, є стримуючими факторами виробництва наповнювачів у необхідних обсягах.

З урахуванням зазначеного перспективним є виробництво плодово-ягідних наповнювачів шляхом капсулювання рецептурних сумішей, до складу яких уведено іонотропний гелеутворювач, що надає можливість за умов керованого гелеутворювання формувати суміш у вигляді капсульних продуктів з міцною еластичною прозорою оболонкою. Такі капсульні продукти характеризуються високими органолептичними та споживчими властивостями.

Використання плодово-ягідних наповнювачів, одержаних капсулюванням, у складі десертної продукції дозволить розширити її асортимент, спростити технологічний процес виробництва, запропонувати продукцію з новими споживчими властивостями.