

**М.М. Калакура**, канд. техн. наук, проф. (*Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»*)

**О.В. Мирська**, асп. (*Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»*)

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Останнім часом у виробництві кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства та в кондитерській галузі загалом зберігається стійка тенденція зростання.

Сучасні етапи розвитку ринку кондитерських виробів в Україні характеризуються збільшенням попиту серед населення, поступовим зростанням обсягів реалізації продукції. Так, згідно з даними Національного рейтингового агентства «Рюрік» у 2012 році виробництво кондитерських виробів загалом зросло на 1%.

В закладах ресторанного господарства споживання кондитерських виробів поступово зростає та має свої характеристики. Особливої уваги серед споживачів заслуговують вишукані кондитерські вироби власного виробництва. До них відносяться, в першу чергу, десерти на тістовій основі з кремовими наповнювачами.

На сьогодні асортимент кондитерських виробів досить широкий за рахунок використання різноманітних наповнювачів: зародкових пластівців пшениці, порошку листя стевії, ячмінно-солодових екстрактів, продуктів переробки молока, морських водоростей тощо. Великий вклад у розробку технологій кондитерських виробів зробили вчені нашої країни.

Однак, існуючий асортимент вишуканих кондитерських виробів не задовольняє попит населення. Це можна пояснити тим, що технологічні процеси приготування таких виробів занадто трудомісткі. Удосконалення технологічного процесу з метою підвищення продуктивності праці здійснюється за рахунок використання нових компонентів, серед яких – сухі суміші для виробництва кондитерських виробів. При їх використанні принципова технологічна схема виробництва кондитерських виробів значно спрощується. Використання сухих сумішей дозволяє економити час, зменшити матеріальні затрати, а тому ми вважали, що необхідно досліджувати технологічні можливості сумішей.

Широкого застосування знаходять суміші як закордонного виробництва, так і українського. Однак, ці суміші ще не досить адаптувалися до ринку кондитерської промисловості, з причин

відсутності нормативної та технічної документації на їх використання. Тому актуальним завдання є обґрунтування технології кондитерських виробів з використанням сухих сумішей.

Нами були вибрані наступні сухі кондитерські суміші: для приготування бісквіту «Астрі Бісквізіт 100», для приготування крему «Астрі Крем» виробництва ТОВ «Астрі Україна». Вибір обґрунтований технологічними параметрами виробництва десертних виробів на тістовій основі з кремовими наповнювачами.

Результати визначення органолептичних показників основних інгредієнтів показали, що сухі суміші білого кольору не мають сторонніх домішок, володіють рівномірною сипучою консистенцією, без грудочок, без сторонніх ароматів.

Нами були розроблені технологічні схеми виробництва напівфабрикатів кондитерських виробів, визначені технологічні параметри та органолептичні показники напівфабрикатів та готових виробів.

Технологічна схема виробництва бісквітного напівфабрикату з суміші «Астрі Бісквізіт 100» включає декілька операцій (змішування, збивання, випікання), які не займають багато часу на формування тіста, випікання.

Отриманий напівфабрикат тіста з суміші «Астрі Бісквізіт 100» має рівномірну консистенцію, білого кольору, без сторонніх ароматів, не утворює грудочок. Після випікання напівфабрикат має характерний аромат та смак, на розрізі пропечений, з м'якою м'якушкою, правильної форми.

Технологічна схема виробництва крему з суміші «Астрі крем» включає операції (збивання, охолодження), тривалість процесу виробництва крему зменшується. Напівфабрикат з суміші «Астрі Крем» має добрі органолептичні показники: рівномірну, кремopodobну консистенцію, без сторонніх ароматів та присмаків. Крему можна надавати будь-яку форму, яка зберігається в часі.

Отриманий десерт має належні органолептичні показники: приємне поєднання смаку бісквіту та крему, без сторонніх ароматів та присмаків.

У подальшому свої дослідження спрямовуємо на визначення біологічної цінності сухих кондитерських сумішей, мікробіологічні показники отриманих виробів, терміни зберігання та впровадження інноваційних технологій кондитерських виробів у виробничий процес закладів ресторанного господарства.