

**Р.В. Плотнікова**, асист. (ХДУХТ, Харків)

**Н.Г. Гринченко**, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

## **ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ НАПІВФАБРИКАТУ З РЕГУЛЬОВАНИМ СКЛАДОМ СОЛЬОВОЇ СИСТЕМИ**

Прогрес у будь-якій галузі харчової промисловості, у тому числі і ресторанному господарстві, обумовлено сукупним розвитком окремих процесів, спрямованих на реалізацію поставлених цілей – створення харчових продуктів з заданими властивостями, впровадженням новітніх, конкурентоспроможних технологій тощо.

У широкому спектрі продукції, яка виробляється закладами ресторанного господарства, особливий статус має десертна, користуючись підвищеним попитом споживачів у силу високих органолептичних показників, харчової цінності і гарної засвоюваності.

Асортимент десертної продукції, що реалізується на продовольчому ринку України, представлено, в основному, десертами, виготовленими на молочній основі, – йогуртами, кремами, морозивом, фланами, пана коттою та ін., що потребує використання молока з певними фізико-хімічними показниками. Природні властивості молока за показниками термо- та кислотостійкості, колоїдної стабільності не дозволяють виробляти молочні десерти з використанням плодово-ягідних кислотовміщуючих інгредієнтів (пюре, соки, фруктові наповнювачі).

Тому в технології десертної продукції на основі молочної та плодово-ягідної сировини широко використовуються згущувачі, емульгатори, стабілізатори, структуроутворювачі, застосування яких спрямоване на утворення необхідної структури готової продукції.

Окрім використання харчових добавок технологічні властивості основної сировини для виробництва десертної продукції можуть бути якісно змінені шляхом реалізації ресурсного потенціалу молока, зокрема, підвищенням функціональних властивостей їх білків за рахунок створення сприятливих умов щодо їх стійкості до агрегації.

Поряд з існуючими методами регулювання технологічні властивості молока можуть бути скореговані шляхом зміни його сольового складу. В рамках цього одним із актуальних напрямків реалізації потенціалу молока є регулювання функціональних властивостей білків молока шляхом його декальцинування сорбентом на основі альгінату натрію, внаслідок чого передбачається підвищення термостійкості, кислотостійкості, піноутворюючої та емульгуючої

здатності, тим самим створюються науково-практичні передумови розробки та впровадження нового асортименту десертної продукції на основі молочної та плодово-ягідної сировини.

В рамках проведених досліджень розроблено технологію напівфабрикатів десертної продукції на основі молока знежиреного та плодово-ягідної сировини шляхом використання встановлених параметрів регулювання складу сольової системи молока знежиреного. При цьому встановлено, що вміст плодово-ягідної сировини у складі рецептурної суміші напівфабрикатів може коливатися інтервалі 10...30% з одночасним забезпеченням колоїдної стабільності молочної сировини.

Експериментально доведено, що за мікробіологічними та токсикологічними показниками, кількісним та якісним вмістом харчових добавок напівфабрикати десертної продукції на основі молока знежиреного відповідають нормативам чинного законодавства України. На підставі дослідження органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників обґрунтовано умови та строки зберігання напівфабрикатів – 48 годин за температури 2...6°C та відносної вологості повітря не більше 75,0 %.

Розроблено рекомендації з використання напівфабрикатів десертної продукції. Визначено можливість використання напівфабрикатів у виробництві десертної продукції (солодких страв), зокрема, морозива м'якого, кремів, коктейлів, пана-коти тощо.

При цьому корегування рецептурного складу може відбуватися шляхом заміни деяких рецептурних компонентів, що входять до складу десертної продукції, на розроблені напівфабрикати. Окрім цього технологічний процес виробництва десертної продукції може суттєво спростуватися та скорочуватися за часом за умов використання лише напівфабрикатів без додаткових рецептурних компонентів.

Під час технологічних відпрацювань розроблено рецептурний склад та технологічний процес виробництва десертної продукції з використанням напівфабрикатів на основі молочної сировини з регульованим складом сольової системи.

Таким чином, проведений комплекс аналітичних та експериментальних досліджень, а також технологічних відпрацювань, доводить, що обґрунтування наукових принципів регулювання складу сольової системи молока знежиреного є актуальним завданням, вирішення якого дозволило суттєво підвищити ресурсний потенціал молока як сировини, розробити напівфабрикати десертної продукції на основі молочної та плодово-ягідної сировини та продукцію на їх основі з високими показниками харчової цінності, новими споживними властивостями.