

- змішування висококонцентрованих ароматизаторів з розчинником;
- фасування та пакування готової продукції.

З метою ефективного проведення фракційної перегонки й отримання фракцій визначеного або нового перспективного аромату в промислових кількостях за даною технологією передбачається введення в технологічний процес способу імітованої дистиляції препаративною газовою хроматографією.

Принцип проведення імітованої дистиляції адекватний промисловій фракційній перегонці ефірних олій, тобто ефірна олія розділяється на окремі компоненти чи їхні фракції. Основною перевагою даного способу є можливість аналізувати усі можливі комбінації ароматичних речовин будь-якої ефірної олії, складати ароматизатори та впроваджувати їх у виробництво нових харчових продуктів.

Введення розробленого способу як окремої стадії технології ароматизаторів дозволяє значно скоротити тривалість процесу перегонки, знизити витрати ефірних олій на визначення стабільних режимів фракціонування.

Використовуючи спосіб імітованої дистиляції були розроблені нові харчові натуральні ароматизатори з трави змієголовнику молдавського та плодів кмину звичайного, які випробувалися при виробництві спреїв з наповнювачами.

Т.М. Хаустова, асист. (ХДУХТ, Харків)

Н.В. Федак, канд. техн. наук (ХДУХТ, Харків)

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З КРОКЕТНОЇ МАСИ НА ОСНОВІ БОРОШНА ПШЕНИЧНОГО

Розробка якісних, потрібних, конкурентоспроможних продуктів – це мета кожного сучасного виробника, що обирає для себе найбільш простий, результативний і економічно виправданий шлях вирішення даного завдання.

Кулінарна продукція з крокетної маси на основі борошна пшеничного – нова продукція на ринку харчових продуктів України.

В результаті проведених раніше досліджень, визначено, що спосіб виробництва крокетної маси на основі борошна пшеничного для кулінарної продукції передбачає приготування суміші з пасерованого на жировому компоненті борошна, молока, солі та наповнювача, заварювання суміші, формування виробів, панірування виробів, смаження у фритурі.

Особливістю розглянутої моделі є її багатофункціональність, тобто вона може бути реалізована як в спеціалізованих цехах харчових виробництв, так і в умовах підприємств ресторанного господарства.

Метою досліджень було визначення технологічних аспектів виробництва кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного. Згідно з поставленою метою необхідно було вирішити наступні задачі: визначити шляхи формування асортименту даної кулінарної продукції; визначити органолептичні та технологічні показники кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна.

Таблиця 1 – Органолептичні показники кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного

Показник	Характеристика продукту
Форма	Вироби у вигляді кульок, округло-продовгуваті, у вигляді бочонків, ковбасок
Поверхня	Без істотних ушкоджень, тріщин; рівномірно вкрита шкоринкою
Вигляд на зрізі	Однорідна маса без побічних домішок
Консистенція	М'яка, ніжна, соковита; з частками наповнювача, не допускаються сторонні вclusions
Колір	Поверхня золотиста, без підгорілості, на зрізі – жовто-кремовий
Запах і смак	Властивий даній продукції, наповнювачам, що входять до її складу, без стороннього запаху й смаку

Асортимент кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного при узагальненості технологічного процесу її виготовлення може формуватися наступним чином:

- використанням іншої крохмаловміщуючої сировини для виробництва крокетної маси (борошно пшеничне 1, 2 гатунків, борошно кукурудзяне, гречане, та ін.);
- використанням різних рідких компонентів – відварів, бульйонів, молока;
- використанням різноманітних наповнювачів рослинного (цибуля ріпчаста, гриби, зелень, часник, горошок зелений) та тваринного (м'ясопродукти, риба та морепродукти, печінка, сир твердий) походження;
- додаванням до рецептурного складу різних наповнювачів у сухому вигляді – горіхів, сушених фруктів, овочів, екстрактів;
- варіабельністю композиційних сполучень основних наповнювачів;

- використанням ароматизаторів (натуральних), преміксів, ефірних масел;
- використанням різних видів панірувальних матеріалів.

Органолептичні показники продукції, які відповідають зазначеним у нормативній документації, наведені у таблиці 1.

Технологічні показники кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного наведено в таблиці 2.

Таблиця 2 – Технологічні показники кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного

Показник	Характеристика показника
Маса напівфабрикату, 1 шт, г	55±0,5
Масова доля наповнювача, %	13±1
Маса готового виробу, 1 шт, г	50±0,5
Втрати при тепловій обробці, %	10±0,2

Таким чином, проведені дослідження дозволили визначити технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного.

О.К. Хлоп'як, ст. викл. (ВМУРоЛ «Україна», Київ)

Д.В. Панченко, студ. (ВМУРоЛ «Україна», Київ)

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ КОМПОНЕНТІВ

Життя змушує шукати інші способи збереження та відновлення здоров'я. Одним з таких шляхів може бути вживання харчових продуктів з удосконаленою технологією виробництва за рахунок використання біологічно активних компонентів.

Процес удосконалення технології виробництва харчових продуктів є безперервним, так як вітчизняна та світова наука постійно відкриває все нові й нові властивості основних компонентів їжі та корегує їх роль у життєзабезпеченні людського організму. Тому не дивно, що історія розвитку і становлення сучасної теорії харчування характеризується кропіткими дослідженнями, експериментами.

В наш час харчування повинне бути не тільки збалансованим за хімічним складом, але й максимально пристосованим до стану та еволюційно виробленим особливостям організму. Таке харчування повинно не тільки задовольняти фізіологічні потреби організму людини у харчових речовинах та енергії, але й виконувати лікувальні та профілактичні функції, забезпечувати захист організму від несприятливих факторів зовнішнього середовища, сприяти збереженню високої працездатності.

В наш час світові тенденції у галузі харчування пов'язані зі створенням асортименту продуктів, які б сприяли покращанню здоров'я населення, в тому числі людей з особливими потребами.

Одним із шляхів удосконалення технологічних властивостей продукції харчування може бути внесення до складу продукції біологічно активних компонентів з використанням традиційної і нетрадиційної сировини.

У нашій роботі проводився ряд досліджень щодо зміни якісних властивостей продукції при внесенні харчових компонентів. У дослідженнях використовувались наступні компоненти: барбарис, чорна смородина, селера, морквяне пюре, пектин. Найбільшу увагу ми приділили удосконаленню технології виготовлення борошняних виробів за допомогою використання таких біологічно активних компонентів, як бурякове пюре, селера, пектин.

Для дослідження використовувалось дріжджове тісто, до складу якого вносились біологічно активні компоненти у кількості 5...10% від загальної кількості борошна. Вироби оцінювались за наступними показниками:

- органолептичні показники;
- біологічна цінність;
- термін зберігання.

Відомо, що під час випікання вироби набувають певних органолептичних показників (вироби мають гарний аромат, приємний зовнішній вигляд, добрий смак), тому ми хотіли дослідити, як вплине додавання природної сировини до борошняних виробів на їх органолептичні показники.

Для проведення дослідження було взято традиційну рецептуру дріжджового тіста. Тісто розділили на три частини, до однієї з них додали натертий буряк, до другої – сік селери, а третя була контрольним зразком. Випекли булочки однакової маси. Після випікання було проведено дослідження органолептичних показників.

Інший наш дослід був спрямований на дослідження тривалості терміну зберігання виробів з традиційного тіста та виробів з тіста, до якого додано природну сировину. Адже відомо, що при зберіганні