

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КРЕМІВ НА ОСНОВІ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ СУМІШЕЙ ІНДУСТРІАЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА «SFINC INDUSTRY»

Іллічова Г.С., гр. ТХ-30М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Колеснікова М.Б.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Десертна та кондитерська продукція користується стабільним інтересом у виробників та споживачів. Сучасні тенденції виробництва продукції спрямовані на раціональну організацію процесів виробництва, реалізації і споживання, що передбачає уніфікацію рецептурного складу, легку багатократну відтворюваність технологічних процесів, одержання стабільних за органолептичними та фізико-хімічними показниками продуктів.

В закладах ресторанного господарства виробництво оздоблювальних напівфабрикатів, а саме крему заварного, за традиційними технологіями, як правило характеризується високою трудомісткістю та багатоетапністю технологічних процесів, низькою ефективністю, що обумовлює вузький асортимент та нестабільні якісні показники. Рішенню проблеми виробництва кремів на основі молочної сировини може сприяти розробка нових технологій, заснованих на застосуванні вискоєфективних багатофункціональних харчових сумішей, створення на їх основі напівфабрикатів різного ступеня готовності, що дозволить скоротити технологічний цикл, стабілізувати якість готової продукції. Тому розробка нової технології сухих сумішей та крему заварного на їх основі для закладів ресторанного господарства є актуальною задачею.

Нами обґрунтовано та розроблено технологію кремів заварних на основі функціональних сумішей індустриального виробництва «Sfinc industry», які позиціонуються як замітники молочного білка. Основу даних сумішей складає молочна сироватка зі зниженим вмістом лактози та високим вмістом білка. Основна мета використання - покращення вологов'язуючих властивостей, формування смакових характеристик.

Використання у технології виробництва кремів заварних передбачає відновлення властивостей шляхом додавання рідкої основи, перемішування, додавання підготовлених смакових компонентів та згущувачів, нетривалу теплову обробку, охолодження та використання як оздоблюючого напівфабрикату для кондитерських виробів та у якості соусу – діпсу для десертної продукції.