

## РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НОВОГО ДЕСЕРТНОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

**Оганесян В.С., гр. ТХ-14**

Наукові керівники: доц. **Ботштейн Б.Б.**,

канд. техн. наук, доц. **Чорна Н.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Їжа є єдиним джерелом життєво важливих речовин: білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, мікроелементів і вітамінів, необхідних для росту і формування дитячого організму, його активної діяльності і стійкості до несприятливих дій навколишнього середовища. В результаті функціональної незрілості центральної нервової системи і ряду інших органів і систем, високої напруженості обмінних процесів, організм дитини швидко реагує на недолік в харчуванні тих чи інших харчових речовин зміною важливих функцій. Тому харчування повинно відповідати за складом, кількістю і якістю всіх компонентів віковим фізіологічним потребам дитячого організму, а створення дитячих продуктів нового покоління, які не тільки компенсують витрати енергії, але і забезпечують нормальні умови для росту, розумового і фізичного розвитку дитини актуально.

У зв'язку з вищезначеним метою даної роботи було створення десертного продукту, збагаченого білками, незамінними амінокислотами і вітамінами. Моніторинг сучасного стану виробництва десертної продукції на споживчому ринку показав, що високою популярністю користуються десерти у вигляді десертних паст. Дослідження теоретичних основ утворення пастоподібних продуктів показав, що одним із способів стабілізації консистенції пасти є введення поверхнево-активних речовин, серед яких виділяються фосфоліпіди. Тому в якості вихідних компонентів нової десертної пасти обрали лецитин, а також гречану крупу, кисломолочний сир 5% жирності, мед, згущене молоко, волоський горіх. Змінюючи кількісне співвідношення вищезазначених компонентів було вирішено завдання щодо оптимізації органолептичних і технологічних характеристик десертних паст.

Розроблено рецептуру десертної пасти з використанням лецитину «Ведмежа». Досліджено її органолептичні властивості та залежність в'язкості від концентрації лецитину.

Експериментально встановлено, що зі збільшенням концентрації лецитину збільшується в'язкість десертної пасти.

На нову десертну пасту «Ведмежа» було розроблено проект нормативної документації – технічні умови.