

## ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНОГО ДЕСЕРТУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Золовська О.В., асп.**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Тележенко Л.М.**  
Одеська національна академія харчових технологій

Переважну більшість десертів виготовляють на основі цукру і вершків, які містять значну кількість жиру. Тому є необхідність створення молочного десерту функціонального призначення з заміною, або виключенням компонентів, які можуть спричинити захворювання ендокринної системи.

Природна фруктоза, яку містить інулін, є унікальним цукром, який повністю замінює глюкозу у випадках, коли глюкоза не засвоюється. Тому дієтична цінність інуліну велика. Прийом продуктів, що містять інулін, дозволяють знизити рівень цукру у діабетиків, запобігають виникненню ускладнень цукрового діабету (ретинопатії, ангіопатії, нейропатії і т. д.) Тому, для збагачення десерту на інулін, нами запропоновано використовувати топінамбур у вигляді наповнювача для десерту (кількість його може досягати 17%).

Для збалансування десерту за змістом поліненасичених жирних кислот в його склад нами запропоновано додавати Чуфу. Вона має досить жорстку текстуру і покрита тонкою шкіркою нерівного профілю, яка щільно прилягає до горішку. Провести очистку горішка без застосування попередньої обробки неможливо. Тому нами було розроблено спосіб попередньої обробки чуфи, застосування якого дозволяє відокремити шкірочку при незначній кількості відходів та збереженні властивостей сировини.

Розроблена нами технологія виготовлення десерту функціонального призначення складається з наступних етапів:

- приготування інулінвмісного наповнювача у вигляді цукатів з топінамбура;
- підготовка і подрібнення коренеплодів чуфи;
- підготовка структуроутворювачу на основі фруктозного сиропу;
- приготування десерту.

Досліджено вплив технологічних параметрів збивання десерту на зміну об'ємної ваги. Показано рекомендований режим процесу збивання, який становить 3 ... 4 хвилини при температурі 10° С.