

**О.В. Котляр**, канд. техн. наук, асист. (ХДУХТ, Харків)

**А.Б. Горальчук**, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

## **РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ІЗ ВИКОРИСТАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ СУХОГО ЖИРОВМІСНОГО**

В даний час спостерігається тенденція зниження до мінімуму витрат часу на процес приготування їжі. На сьогоднішній день люди бажать вживати традиційні страви та напої, багаті усіма поживними речовинами, але при цьому, щоб час приготування був незначний.

Такі продукти представлені широким асортиментом багатофункціональних напівфабрикатів та харчових концентратів. Напівфабрикати можуть являти собою суміші з різного виду сировини, у відповідності з розробленою рецептурою та заздалегідь піддані обробці. Крім високих показників якості продукт повинен мати низьку собівартість та широкі технологічні властивості.

Окреме місце на ринку нових видів продукції займають сухі суміші для приготування піноподібної та емульсійної продукції, оскільки вони зручні і швидкі в приготуванні, безпечні, доступні, крім того, здатні задовольнити споживача в органолептичному плані, а також мають певні переваги порівняно з традиційними технологіями приготування піноподібної та емульсійної продукції. Використання таких напівфабрикатів дозволяє зменшити витрати на складське та технологічне обладнання, частку ручної праці та вимоги до кваліфікації робітників. Також вони характеризуються, мінімальним вмістом вологи та відповідно невеликі об'єм та маса, а також висока концентрація поживних речовин. Низька вологість і відсутність активних ферментних систем сировини забезпечує тривалий термін зберігання без втрат якості.

На основі одержаних результатів нами розроблено принципово нову технологію сухого жирового напівфабрикату для збивання шляхом розпилення жирової суміші на порошкоподібний наповнювач з високим технологічними властивостями.

Отже на наступному етапі необхідно розробити рекомендації з використання напівфабрикату сухого жировмісного для солодких страв з піноемульсійною структурою та науково обґрунтувати використання харчових інгредієнтів та сировини, що формують органолептичні показники готової продукції.

Невід'ємною властивістю солодких страв є гармонійне поєднання їх із різними інгредієнтами (рис.).

Як інгредієнти можуть виступати плодово-ягідна сировина, горіхи, шоколад, кава, кисломолочні сири, масло вершкове та інші молочні продукти.



**Рис. Асортимент харчових інгредієнтів рекомендованих до використання у технологіях солодких страв з піноемультсійною структурою на основі напівфабрикату сухого жиромісного**

Під час одержання солодких страв з піноемультсійною структурою одним із основних показників якості є піноутворююча здатність та стабільність за введення різних харчових інгредієнтів та сировини. Смако-ароматичними компонентами, які можуть бути використані у складі солодких страв з піноемультсійною структурою, є ванілін, шоколад, какао, кава, натуральні та ідентичні натуральним ароматизатори.

На основі проведених експериментальних досліджень визначено асортимент харчових інгредієнтів та сировини які, можуть бути використані для одержання солодких страв з піноемультсійною структурою (рис.).

Таким чином, відповідно до плану експериментальних досліджень на основі отриманих даних визначено технологічні параметри виробництва солодких страв з піноемультсійною структурою на основі напівфабрикату сухого жиромісного.

Розроблено технологічну схему, рецептурний склад солодких страв з піноемультсійною структурою на основі напівфабрикату сухого жиромісного та шкалу оцінки їх якості.