

ягоди кизилу і терну, що є джерелом пектинів, легкозасвоюваних цукрів, вітамінів, макро- і мікроелементів.

Добавку СКД, як активатор дріжджового середовища у технології виробництва дріжджового тіста, отримують із морозобійної картоплі та вторинних продуктів переробки картоплі, що вивільнюються при виробництві картопляних чіпсів, замороженого напівфабрикату «фрі» тощо під час операцій нарізки та калібрування свіжих бульб картоплі. Ресурс даної сировини у вигляді пошкоджених шматочків та дріб'язку становить 3,5–45% від маси сировини, що переробляється. Для отримання СКД картопляну сировину обробляли 2,5% розчином лимонної кислоти при гідромодулі 1:3, подрібнювали та заморожували при температурі – 40° С впродовж 90-60 с, заморожені пластини діаметром 0,5 мм подавали на транспортерну лінію радіаційної сушарки та висушували до вологовмісту 12%.

Запропонована технологія є прискороною модифікацією безопарного способу замісу дріжджового тіста, без передбаченого рецептурою цукру, із введенням додаткової операції – попередньої активації дріжджів у середовищі з додаванням СКД. БВН використовується у вигляді розчину та вноситься на етапі замісу тіста.

На наступному етапі досліджень вирішення потребують питання, пов'язані із впливом добавок СКД та БВН на якісні та структурно-механічні показники дріжджового тіста та виробів з нього.

С.Б. Омельченко, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

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

ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО ЗНЕЖИРЕНОГО НА ПІНОУТВОРЮЮЧУ ЗДАТНІСТЬ І СТІЙКІСТЬ ПІНИ ЗБИВНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

На сьогоднішній день найбільш перспективним напрямом розширення асортименту оздоблювальних напівфабрикатів є використання напівфабрикатів збивних, які характеризуються високими технологічними властивостями й можуть бути використані в якості основи в складі як кулінарної, так і кондитерської продукції. Напівфабрикати збивні широко використовуються в підприємствах ресторанного господарства для виробництва кулінарної продукції, зокрема солодких страв (кремів, м'якого морозива, мусів, заморожених десертів) у кондитерській промисловості у виробництві оздоблювальних напівфабрикатів, для прошарування, наповнення порожнин, оздоблення поверхні.

Сучасні тенденції розширення асортименту кулінарної продукції з піноемульсійною структурою та кондитерських виробів орієнтовані на вдосконалення вже існуючих і створення нових видів напівфабрикатів збивних, оскільки зовнішній вигляд кондитерських виробів відіграє значну роль у формуванні споживчого попиту. Варто відзначити, що пластичність крему на основі напівфабрикату збивного й здатність його сприймати будь-які колірні відтінки дозволяють виконати на ньому рельєфну обробку. Крім поліпшення смаку й надання кондитерським виробам привабливого зовнішнього вигляду, креми містять молочний жир, який знаходиться у вигляді емульсії, а також молочний білок, тому добре засвоюються організмом.

Однак поряд із цим креми мають ряд істотних недоліків: високу вартість основних рецептурних компонентів, обмежені термін й режими зберігання сировини й готової продукції, складний процес приготування.

У зв'язку з цим собівартість готової продукції значно зростає. Для того, щоб знизити витрати на виробництво створюються нові технології приготування солодких страв і оздоблювальних напівфабрикатів до кондитерських виробів, зокрема з використанням рослинних олій. Ці технології спрямовані на заміну дорогої сировини більш дешевою зі збереженням показників якості та безпечності. При впровадженні у виробництво нових компонентів, які підвищують якість виробів і дозволяють виключити з виробничого процесу такі стадії, як зберігання і підготовка сировини до виробництва, знижується кількість виробничих площ, енергоємність і трудомісткість виробничого процесу.

Необхідно зазначити, що останнім часом підвищився попит на напівфабрикати зі збитою структурою, які дозволяють використовувати їх як основу, в яку вносять різні харчові інгредієнти, з формуванням широкого асортименту продукції.

Для обґрунтування одержання продукції на основі напівфабрикату збивного з використанням рослинної олії необхідним є визначення впливу харчових інгредієнтів і сировини, а саме сиру кисломолочного, що дозволить визначити основні напрями формування асортименту харчової продукції з його використанням.

Відомо, що отримання напівфабрикатів збивних на основі рослинних олій для виробництва кремів базується на поверхнево-активних властивостях інгредієнтів, що входять до їх складу. Вони створюють адсорбційний шар на межі розподілу фаз, зменшуючи поверхневий натяг і утворюючи шари з різними реологічними властивостями.

Тому метою даної роботи є дослідження впливу сиру кисломолочного на піноутворюючу здатність і стійкість піни збивного оздоблювального напівфабрикату на основі рослинної олії.

До складу напівфабрикату збивного вводять протерті сири як білоквмісну сировину. Визначено раціональний вміст білоквмісної сировини, що забезпечує піноутворюючу здатність і стійкість піни, як параметрів, що забезпечують необхідні органолептичні властивості напівфабрикату збивному оздоблювальному залежно від виду та вмісту білоквмісної сировини. Установлено, що за збільшення вмісту внесеного в напівфабрикат сиру кисломолочного з 5 до 20% піноутворююча здатність зменшується з 345 ± 17 до $326 \pm 16\%$, стійкість піни становить $99 \pm 1\%$. Механічна міцність зменшується з 3200 ± 160 до $2450 \pm 122\%$.

Таким чином встановлено, що показники піноутворюючої здатності, стійкості піни напівфабрикату збивного оздоблювального для виробництва кремів відрізняється, залежно від кількості його внесення. Проведені дослідження дозволили визначити раціональний вміст сиру кисломолочного для напівфабрикату збивного оздоблювального на основі рослинної олії. Визначено, що оптимальний вміст сиру кисломолочного становить 15%.

Є.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

А.В. Городничка, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

Я.Ю. Крамар, магістрант (*ХДУХТ, Харків*)

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ ГАРЯЧИХ СОУСІВ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Розширення асортименту страв і кулінарних виробів на підприємствах ресторанного господарства, беручи до уваги постійне зростання і зміни уподобань споживачів, завжди було і залишається актуальним. Проте під час збільшення конкурентних позицій продуктів харчування, слід подбати про їх високу якість та біологічну цінність, що можна досягти впровадженням нових технологій.

Окрему групу серед харчових продуктів на сучасному ринку становить соусна продукція, яка очолює перелік компонентів, здатних ефективно підвищити рівень засвоєння основних страв та закусок, збагатити страви на різні корисні компоненти тощо.

На сьогоднішній день соусна продукція, рекомендована до споживання в гарячому вигляді, майже відсутня на ринку і представлена тільки напівфабрикатами високого ступеня готовності у вигляді сухих концентратів. Це свідчить про перспективність розширення асортименту гарячих соусів тривалого терміну зберігання, як для торгової мережі, так і для ресторанного бізнесу.