

На базі вище зазначеного огляду можна зробити висновок що на сьогоднішній день відсутні відомі способи одержання капсули з полімерною вуглеводною оболонкою та жировим вмістом. Зважаючи на це робимо висновок, що новий спосіб капсулювання є актуальним.

ВИКОРИСТАННЯ ГЕЛАНОВОЇ КАМЕДИ В ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ

**Волконський А.О., гр. ТХ-18м,
Тимченко Д.А., гр. ТХз-17ск**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. С.С. Андрєєва
Харківський державний університет харчування та торгівлі**

Порушення рівноваги колоїдної системи напоїв на основі сироватки призводить спочатку до виникнення опалесценції, а потім – до випадання осаду. Для підвищення колоїдної стійкості напоїв на основі сироватки застосовують різні фізичні, фізико-хімічні, адсорбційні і ферментативні методи. Збільшення стабільності напоїв на основі сироватки являє собою не тільки технологічний, але і економічну задачу, так як висока стійкість продукції підвищує її конкурентоспроможність. Тому, пошук ефективних видів і форм стабілізаторів для підвищення колоїдної стійкості напоїв на основі сироватки є актуальним напрямком.

Одним із інноваційних рішень є введенням фруктової основи до сироватки, яка представлена у вигляді ягід, подрібнений м'якоті плодів або часточки цитрусових фруктів. Плодово-ягідна основа повинна рівномірно розподілятися за усім об'ємом напою і мати зважений і рівноважний стан в напої.

Завдяки використанню геланової камеди зваженість фруктової основи підтримується протягом тривалого періоду і практично не осідає.

Для технології напоїв на основі сироватки та плодово-ягідної основи нами було використано геланову камідь серії «Kelkogel®», ТОВ «Балтійська харчова компанія» що здатна до стабілізації консистенції, стабільної в'язкісної поведінки в період зміни температури, механічного впливу, зберігання.

Дослідженнями доведено доцільність використання геланової камеди різних груп ацетилювання (високоацетильована, низькоацетильована), концентрація яких, з одного боку, не повинна негативно впливати на процес утворення в'язкого розчину, що має більш розріджену консистенцію, а з другого – забезпечити необхідні текстурні характеристики, а саме утримання наповнювача за усім об'ємом та відсутність розшарування.

На основі дослідження властивостей камеді різних марок встановлено доцільність використання геланову камеді низькоацетильовану очищену – «Kelkogel® F», яка за концентрації 0,01–0,05% має необхідні структурно-механічні показники.

ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБЛЕННЯ ПАРФЕ, ЗБАГАЧЕНОГО ВІТАМІННИМ КОМПЛЕКСОМ

Герман А.І., гр. МТХ-19

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Жулінська**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Заморожені десерти, поряд з морозивом, є найулюбленішими ласощами асортиментної пропозиції закладів ресторанного господарства. Сьогодні спостерігається тенденція щодо збільшення попиту на заморожені десерти оздоровчого спрямування з використанням натуральних інгредієнтів, що обумовлює необхідність створення інноваційних технологій виробництва.

Процес виробництва парфе має такі основні стадії: підготовка рецептурних інгредієнтів; приготування емульсійно-вершкової основи, овочево-ягідного наповнювача та стабілізаційної пасти; утворення рецептурної суміші і її стабілізація; охолодження; заморожування; оформлення; реалізація. На підставі проведених досліджень, розроблена технологія замороженого десерту типу парфе. До складу парфе-мікс входять рослинні вершки 20% жирності, стабілізаційна паста на основі кукурудзяного крохмалю, фруктоза, а в якості біологічно активних інгредієнтів використані селера, чорна смородина.

Проведені технологічні відпрацювання дозволили встановити оптимальну температуру приготування збитої суміші парфе. Доцільним є збивання маси при температурі +1...+2 °С, що забезпечує мінімальну тривалість збивання до 5 хвилин при максимально можливій збитості суміші. Дослідження стабільної збитої маси при її охолодженні до температури +2...+4 °С протягом 30 хвилин показали, що вона складає 90,1% для парфе з цукром і 94,3% для парфе з фруктозою. Таким чином, збита маса має необхідні показники стабільності, що забезпечить отримання високоякісного продукту.

Важливим показником якості парфе-мікс є опір таненню. Якщо десерт швидко розтає, то споживач не встигає насолодитися смаком і відчути охолодження від замороженого десерту. Між тим регулювання рецептури для досягнення повільного танення може призвести до дуже тривалого виходу тонких смаків і ароматів, що також небажано.