

Таким чином, завдяки залученню до технології парфе-мікс нетрадиційної овочево-ягідної сировини і фруктози, отримано заморожений десерт збагачений вітамінним комплексом.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРЯНИКОВИХ ВИРОБІВ

Гусєв О.О., гр. ТХ-15м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.В. Черемська**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасним прогресивним напрямком розвитку кондитерського виробництва є створення нових ресурсозберігаючих технологій і розробка борошняних кондитерських виробів з підвищеними технологічними властивостями.

Використовуючи нетрадиційне сировину у виробництві борошняних кондитерських виробів, вирішують наступні завдання: зниження витрат дорогої сировини, поліпшення структурно-механічних властивостей тіста, зниження втрат, підвищення споживчих властивостей виробів, продовження термінів зберігання та розширення асортименту.

Вироби з пряникового тіста відрізняються різноманітною формою і містять велику кількість цукру і різних прянощів, які надають їм особливий аромат. Крім пряників, з цього ж тіста випікають печиво, коврижки.

Основу пряникового тіста складають мука і мед. Часто в тісто додаються яйця, вершкове масло, цукор і прянощі, іноді – родзинки, цукати або горіхи. Замість меду іноді використовують цукор, але частіше його замінюють на цукрові сиропи. Іноді замість цукру в тісто кладуть штучний мед, інвертний сироп, патоку рафінадну або карамельну. Це покращує якість пряників, зменшує їх усушку при тривалому зберіганні завдяки підвищеній гігроскопічності цих продуктів.

Інноваційний спосіб продовжити свіжість готової продукції – внесення в рецептуру пряників крохмального цукру твердого.

Крохмальні цукру відносяться до групи крохмальних похідних, що знаходять широке застосування в харчовій промисловості в якості натуральних підсолоджувачів.

Нами досліджено використання цукру крохмального твердого в рецептурному складі пряників.

Встановлено, що використання до 5–7% на 1 т готової продукції цукру крохмального твердого покращує структурно-механічні властивості пряникового тіста та підвищує органолептичні і структурно-механічні властивості готових пряникових виробів.

Отже, використання цукру крохмального твердого у пряниковому тісті сприяє підвищенню якості пряникових виробів.

ОСОБЛИВОСТІ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ СОЛОДКИХ СТРАВ

Жулінська К.О., гр. МТХ-19

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

Шоколадні фондани – це відносно інноваційні десерти, популярність яких все більше набирає обертів. Тому для розширення асортименту пропонується розробити нові технології з додаванням бананів, тикви; манго, яблук та груш у кількості 20–50–70% від маси шоколаду, згідно традиційної рецептури. Для досягнення поставленої мети розроблена технологія шоколадних фонтанів підвищеної біологічної цінності та хімічного складу; досліджено основні показники хімічного складу розроблених солодких десертів (мінерального складу, вітамінного складу) та основні показники якості та безпечності.

На першому етапі спочатку розтоплюємо шоколад на водяній бані і додаючи вершкове масло, змішуємо. Поки суміш остигає, збиваємо яйця з цукром протягом 5 хвилин (маса збільшується вдвічі). На другому етапі готуємо протерту масу із бананів, тикви; манго, яблук, груш. Попередньо фрукти та овочі піддаємо тепловій обробці в пароконвектоматі до повного розм'якшення. На третьому етапі поєднуємо три суміші. Додаємо борошно, обережно перемішуючи, щоб не зруйнувати пінну структуру білків. Після цього тісто формуємо у силіконові форми і випікаємо у пароконвектоматі на 13–15 хвилин при температурі 180 °С.

Вологість кірки до кінця випічки складає всього 5–7%, тобто кірка практично зневоднюється. Основну роль в утворенні м'якої частини виробу грають колоїдні процеси, що пов'язані головним чином зі зміною стану крохмалю та білкових речовин. Ці зміни відбуваються майже одночасно. Крохмальні зерна при температурі 55–60 °С і вище клейстеризуються, тобто переходять з кристалічного стану в аморфний. В зернах крохмалю утворюються тріщини, в які