

проникає волога. Зміна стану білкових речовин починається при прогріванні тістової заготовки до температури 50–75 °С і закінчується при температурі близько 90 °С. Білкові речовини ущільнюються і виділяють вологу, поглинену ними при утворенні тіста.

За отриманими органолептичними показниками новий вид шоколадних фонтанів не калорійний, але має високий вміст вітамінів та мікроелементів.

УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ДОШКІЛЬНИХ ТА ШКІЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ

Калініна О.О., гр. ТХЗ-19м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **М.Б. Колеснікова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Впровадження системи НАССР в дитячих садках, школах, лікарнях – є гарантом якості харчування. ХАССП в дитячих садках і освітніх установах – це не просто міра для проходження перевірок контролюючих органів, а важливий інструмент для контролю безпеки харчування дітей поза домом. На відміну від дорослих, у них немає вибору, де харчуватися і як харчуватися, тому, адміністрація цих установ зобов'язана на законодавчому рівні розробити, впровадити і постійно підтримувати принципи системи НАССР. Головним завданням системи НАССР є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю над усіма етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту подачі готової страви.

Розглянуто необхідність впровадження менеджменту якості та безпечності харчових продуктів в дошкільні та шкільні заклади освіти; проведено аналіз існуючих умов для розробки і використання систем менеджменту безпечності. Досліджено вплив чинників безпеки та якості продукції ЗРГ на формування вимог до технологічного проектування приміщень за рахунок визначення конкретних умов зберігання сировини та напівфабрикатів, тимчасового зберігання та реалізації готової продукції. Визначено, що забезпечення випуску якісної та безпечної продукції можливо лише за рахунок дотримання вимог: технології приготування кулінарної продукції ЗРГ; кліматичних умов робочої зони; санітарії та гігієни персоналу; вимог до якості та безпечності води, санітарної обробки внутрішньоцехового оснащення, посуду для реалізації готової кулінарної та кондитерської продукції, напоїв.

Усі вищеперелічені заходи ставлять завдання щодо змін у системі забезпечення харчуванням дошкільних та шкільних закладів освіти, а саме: обґрунтування асортименту страв та напоїв, які відповідають вимогам щодо дитячого харчування та сучасним тенденціям розвитку індустрії, перехід на централізоване постачання напівфабрикатів високого ступеню готовності або готової продукції, модернізацію устаткування для доготовлення та роздавання продукції, діджиталізацію системи формування замовлень на готову продукцію.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

Кандауров Б.Д., гр. ТХ 15М

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **С.В. Журавльов,**

ст. викл. **І.М. Гурікова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Серед проблем, які повинна вирішувати сьогодні наука і практика, особливе місце займає забезпечення населення повноцінними продуктами харчування. Це стосується й десертної продукції з пінною структурою, яка користується у споживачів високим попитом.

Десертні вироби з пінною структурою характеризуються високими смаковими якостями і харчовою цінністю. Проте об'єм продукції, яка виготовляється, не відповідає реальному попиту, так як збільшення об'єму випуску виробів з пінною структурою в даний час стримується рядом чинників, а саме дефіцитом піно- і драглеутворювачів, відсутністю в достатніх кількостях і високою вартістю продуктів, що є основними рецептурними компонентами.

Для підвищення біологічної цінності та розширення асортименту, необхідним є подальший пошук та використання нових видів добавок та наповнювачів природного походження.

Україна є крупним виробником цукру. Побічні продукти цього виробництва являються доступною, недорогою сировиною, яку можна використовувати для виготовлення десертної продукції. Тим більше, що у період економічної кризи основного значення набуває раціональне використання харчових ресурсів сировини.

На основі проведених досліджень нами запропоновано рецептури десертів з використанням у їх складі цукрорафінадної