

кунжутне, рисове та з насіння гарбуза, які, по-перше, не містять глютену, по-друге, є джерелами вітамінів групи В та РР. Композиція борошна пшеничного 75% та 25% лляного підвищує вміст білка в готовому виробі на 30%, а також на 2% ненасичених жирних кислот.

Інновацією розробленої технології є заміна жирової та частки цукрової частини складу на фруктово-овочеве пюре. Це позитивно впливає на органолептичні показники, пористість виробу, а також, насичує готовий виріб вітамінами та поживними речовинами. В ході експериментів було визначено, що комбінація з рисово-ляного борошна та гарбузово-морквяного пюре підвищує кількість нутрієнтів: вітаміни групи В та РР до 6,5%, а також 23 мікроелементи (окрім кремнію) до 4,5%. При композиції кунжутно-ляного борошна та пюре яблучно-бананового змінюються органолептичні показники, вміст вітамінів групи В, РР, А, а також вміст мікронутрієнтів: К на 2% та Fe на 2,9%. Композиція з гарбузово-ляного борошна з бананово-бурякового пюре зменшує загальну калорійність виробу.

Встановлено, що використання замість пшеничного борошна вищеперахованих композицій впливає на органолептичні показники, а введення фруктово-овочевого пюре підвищує пористість виробів. Розроблені інноваційні вироби можна рекомендувати для споживання людям, які мають проблеми зайвої ваги, а також тим, які мають алергію на глютен та дотримуються оздоровчого харчування.

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СУМІШІ ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ ГАРЯЧОГО ШОКОЛАДУ

Павленко М.В., гр. ТХ-15м

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Котляр**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Підприємства ресторанного господарства є важливою ланкою в системі економічних і соціальних заходів, спрямованих на підвищення матеріального і культурного рівнів життя людей. Сьогодні пошук конкурентоспроможної продукції є однією з основних умов успішної роботи підприємств, для чого необхідно враховувати питання ринкової стратегії і тактики по максимальному задоволенню запитів споживача. Однією з основних передумов і реальних гарантій повного задоволення потенційних потреб споживачів є розробка нових підходів до технологічного планування проектів для підприємств всіх форм власності.

Широкою популярністю у населення України користуються шоколадні напої, що пояснюється їх високими смаковими характеристиками. Але виготовлення шоколадної продукції потребує значної кількості какао масла, а воно на сьогоднішній день є найбільш дорогим інгредієнт шоколаду, склад і властивості якого значно змінюються залежно від сорту какао-бобів. У зв'язку з цим в даний час визиває інтерес розробки технологій виробів із шоколаду із застосуванням рослинних жирів. Еквіваленти масла какао мають близький до нього склад тригліцеридів, змішуються з ним в будь-яких співвідношеннях без утворення евтектичних сумішей і призначені для часткової заміни масла какао.

Шоколадний напій являє собою тонкодисперсну суміш з трьох основних компонентів: какао тертого, какао-масла, цукрової пудри. Крім основних компонентів в шоколадні маси вносять різні додавання (сухе молоко і вершки та ін.), а також ароматизатори (здебільшого ванілін). Виготовлення шоколадних напоїв з добавками дозволяє розширити їх асортимент, збагатити напої цінними білками, жирами, вітамінами та ін Крім того, використання додаткових компонентів дозволяє знизити витрату какао-продуктів в рецептурі шоколаду і знизити його собівартість.

З метою підвищення стабільності суспензії, зниження в'язкості та економії какао-масла в технології шоколадних напоїв пропонується додатково використовувати поверхнево-активні речовини.

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ЗАКУСОЧНИХ КАПКЕЙКІВ

Пенкін А.К., гр. ТХ-16

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

Проблеми, які постають сьогодні перед виробниками харчової продукції, вимагають забезпечення населення різноманітними високоякісними продуктами харчування. Вирішення даного питання є невід'ємною складовою пошуку найбільш ефективних способів виробництва харчових продуктів, залучення додаткових джерел сировини з метою підвищення й корегування харчової та біологічної цінності продуктів, розширення їх асортименту.

Борошняні кондитерські вироби займають провідне місце у виробництві та реалізації харчових продуктів та здавна користуються значним попитом у споживачів. Одним із представників даної групи продукції є капкейки.