

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.

Капкейк – американська назва кексу. Це тістечко характеризується невеликим розміром, однопорційне та випечене в тонкому папері або в алюмінієвій формі для випікання. Часто містить різноманітні елементи кондитерських прикрас. Оздоблення капкейків є досить різноманітним: крем, мастика, глазур, айсінг, цукрові посипки, фрукти та ягоди, фігурне печиво та ін.

Проведений аналіз асортименту даної групи продукції в закладах ресторанного господарства показав, що капкейки представлені не досить широко, а їх асортимент формується, в основному, за рахунок використання різних оздоблюючих напівфабрикатів. Слід також зазначити, що асортимент капкейків закусочного спрямування досить вузький і налічує декілька найменувань.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо за доцільне розробку рецептур капкейків саме закусочного спрямування, що дозволить розширити асортимент даної групи продукції та отримати кондитерські вироби з новими споживчими характеристиками.

У ході лабораторних відпрацювань розроблено рецептури закусочних капкейків – «Буряковий» та «Шпинатний», які містять у своєму складі овочеву сировину в діапазоні 20–25% до маси борошна. Для стабілізації кольору буряку використано лимонну кислоту. Проведені експериментальні дослідження дали змогу визначити оптимальний рецептурний склад капкейків та параметри їх теплової обробки.

## **ВИКОРИСТАННЯ ОЛЕОГЕЛІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Саєнко Є.Г., гр. ТХЗ-19м**

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

Технологічний процес виробництва вершкових кремів для оздоблення борошняних кондитерських виробів залежить від технологічних властивостей жирового компоненту (масла вершкового), який впливає на структурно-механічні та фізико-хімічні властивості готового крему. Разом з тим у літературних джерелах відсутні систематизовані дані стосовно введення жирового компоненту (олії соняшникової рафінованої дезодорованої) в рецептурний склад крему для оздоблення поверхні борошняних кондитерських виробів та