

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, глазури, 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

його впливу на закономірності формування фізико-хімічних показників готової продукції.

Сьогодні в Україні організовано виробництво спеціалізованих жирів, які використовуються в основному для приготування тіста. Також широко використовуються жирові компоненти для комбінування з молочною сировиною – це замітники молочного жиру. Переваги їх застосування полягають у можливості коригування температури плавлення жирової фази, високій антиокислювальній стабільності і здатності до тривалого зберігання. До недоліків можна віднести нерівноцінну заміну молочного жиру на жировмісну сировину і продукти її переробки з точки зору харчової цінності. Тому заміна жирових сумішей на рідкі олії неможлива без зміни показників якості харчової продукції.

У ході експериментальних досліджень було розроблено жирові напівфабрикати цільового призначення, а саме олеогелі. Олеогелі – це гідрофобні гелі, основою яких є неполярна рідина, наприклад олія, віск або парафін та гелеутворювач. Якісний склад олеогелів формують наступні фактори: джерело отримання олії, розмір частинок, співвідношення олії та компоненту, що формує гель. Утворення олії з міцною гелеподібною структурою відбувається за рахунок введення в систему моногліцериду та бджолиного воску.

Таким чином, за рахунок введення в систему олеогелю можна одержати оздоблювальні напівфабрикати, що будуть вирізнятися ніжним, вишуканим смаком, простотою приготування, відносно недорогими витратами на придбання складових компонентів, стабільністю форми та об'єму.

КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ СЛОБОЖАНСЬКОЇ КУХНІ – ВАЖЛИВИЙ ЕЛЕМЕНТ МАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРИ ЕТНОСУ

Слепініна К.Г., гр. ТХ-17

Наукові керівники: доц. **Б.Б. Ботштейн,**

канд. техн. наук, доц. **Н.В. Чорна**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Народна їжа є одним з найголовніших та найнеобхідніших елементів для життя і діяльності людини. У побутовій сфері життя вона вказує на глибоку етнічну специфіку матеріальної культури, що виражається у найбільш стійкій традиції харчування. Харчування українців, як і будь-якого іншого етносу, є важливою складовою