

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

матеріальної культури. Слобожанська кухня – така ж культурна спадщина, як мова, література, мистецтво, неоціненний здобуток, яким можна пишатися, який не слід забувати. Використання для страв різноманітної тваринної і рослинної сировини і раціональні способи їх приготування роблять ці страви поживними, смачними, соковитими і ароматними. Серед українських кухонь саме слобожанська, користується великою популярністю. Вона створювалася протягом сторіч, багата на традиції, вирізняється розмаїттям страв та їх високими смаковими й поживними властивостями. Етнічна кухня українців давно одержала поширення далеко за межами Слобожанщини, а її страви – борщі, пампушки, вареники і галушки, ковбаси і печеня, напої з фруктів і меду відомі в усьому світі і увійшли в меню кращих ресторанів різних країн.

Українська народна кухня слобожан була і є об'єктом досліджень – цікавлять своєрідні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв і напоїв, харчові заборони, обмеження та переваги, певні смакові стереотипи у меню повсякденних та обрядових трапез, рецептура приготування страв, а також зберігання продуктів. Упродовж віків їжа та напої українців слобожан набули самобутньої специфіки, укорінилися в нашому регіоні. То ж пізнання традиційного народного харчування слобожан, визначення його місця у сучасній національній кухні, застосування обрядових, святкових страв у поєднанні з новими рецептами їжі є актуальними і сьогодні. Слобожанська кухня та пов'язані з нею кулінарні звичаї та традиції, визначає харчування як важливий елемент матеріальної культури українців-слобожан і стає зрозуміло, чому кухню Слобожанщини можна вважати однією з найрозвиненіших і гастрономічно вишуканих культур у всьому світі, адже її рецепти і поєднання страв залишаються актуальними і сьогодні.

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЧИЗКЕЙКУ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Файзулін В.Д., гр. ТХ-26

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **А.Б. Горальчук,**

канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Котляр**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сьогодні кожен заклад ресторанного господарства намагаються створити свій власний і неповторний рецепт окремої страви, це стосується також і десертів. У процесі приготування інноваційної