

десертної продукції змінюються не лише продукти які повинні входити до складу страви, а також і сам технологічний процес виробництва конкретної продукції.

Щоб догодити кожному клієнту заклади ресторанного господарства мають створювати окремі страви, які б влаштували окрему взятую людину. Ріст у тім, що не кожен може їсти те, що їдять усі. До таких людей належать – алергіки, хворі, яким не можна їсти певні продукти. Так і почали розробляти страви з тими компонентами які б підходили таким людям і в загалі всім відвідувачам.

Такі десерти повинні бути такими ж смачними, як їх аналоги. Так і пішла «мода» до створення пістних та дієтичних десертів, які б могли їсти люди хворі цукровим діабетом, з різними алергіями до окремих компонентів, з розладами шлунку, веганів та вегетаріанців.

Ми пропонуємо обґрунтовану технологію десертної продукції такого типу, як чизкейк тільки з рослинної сировини та дієтичних продуктів. Такий чизкейк підійде людям які хворі цукровим діабетом, дотримуються посту, та які взагалі не вживають продуктів з тваринної сировини, тобто вегетаріанці.

Взагалом до складу таких страв входять продукти не тваринного походження, наприклад: звичайне коров'яче молоко замінюється на молоко рослинного походження, таке як соєве, кокосове, рисове та інше; сир кисломолочний та сиркові маси замінюють рослинними вершками та жирами; яйця та яйцепродукти (яєчний порошок) замінюють на подрібнені сухофрукти та горіхи, які не потребують теплової обробки, та багато чого іншого.

Отже, сьогодні сучасні заклади ресторанного господарства повинні вносити в своє меню страви, які б підходили всім відвідувачам які потребують індивідуально харчування, або ж вони відносяться до гурманів, які намагаються спробувати щось нове, що вони не змогли б купити в будь-якому супермаркеті.

ТЕХНОЛОГІЯ СТРУКТУРОВАНИХ ДЕСЕРТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Цвіренко Ю.В., гр. ТХ-15м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Федак**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Структуровані десерти, зокрема креми, як солодкі страви, користуються сталим високим попитом у населення, оскільки мають

високі органолептичні та структурно-механічні властивості, що розширює спектр можливостей з удосконалення даної групи продукції, а саме підвищення їх біологічної цінності з метою отримання продуктів функціонального призначення.

До вторинної молочної сировини відносять знежирене молоко, сироватку, сколотини, маслянку. Хімічний склад вказаних продуктів свідчить про їх істотну поживну та біологічну цінність. Так, в молочної сировині основним вуглеводом є лактоза (4,8%) – основне джерело енергії для біохімічних і фізіологічних процесів в організмі людини, Також в ній містяться у вільному стані глюкоза (5–7 мг%) і галактоза (8 мг%). Мінеральний склад молочної сировини досить багатий (майже 50 елементів, зокрема катіони кальцію, магнію, калію, натрію та аніони соляної, сірчаної, фосфорної кислот), зольні речовини складають приблизно 0,7%, значний вміст жиророзчинних вітамінів А, D, Е, К і водорозчинних вітамінів С, В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР. Окрім того, молочна сировина містить і ряд інших біологічно активних речовин (органічні кислоти, ферменти і антибіотичні речовини).

Усі компоненти вторинних продуктів переробки молока мають функціональне значення в формуванні раціону харчування людей за рахунок позитивного впливу на метаболізм різних субстратів, на серцево-судинну систему, стан кишкової мікрофлори, стан імунної системи, тощо.

Один із варіантів технології кремів на основі вторинної молочної сировини, що запропоновано нами, передбачає використання концентрату зі сколотин, отриманого за допомогою мембранної технології, в якості молочної основи для виробництва структурованих десертних продуктів, спектр яких можливо розширювати за рахунок внесення різних наповнювачів.

Проведено діагностику технологічних властивостей концентратів вторинної молочної сировини з метою обґрунтування технології та рецептурного складу структурованої десертної продукції на їх основі.