

## **Секція 2. НОВЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

### **ВПЛИВ ПОРОШКУ З ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК НА ТЕРМІНИ ЗБЕРІГАННЯ ХАЛВИ СОНЯШНИКОВОЇ**

**Белікова В.В., гр. ТХК-46**

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

Роботу присвячено вивченню впливу порошку з виноградних кісточок (ПВК) виробництва ТОВ «Оріон», м. Одеса, ТМ «ОлеоВіта» на процеси, що відбуваються під час зберігання халви соняшnikової.

Обрану добавку вносили у кількості 3,0, 5,0 та 7,0% до білкової маси на стадії вимішування халви. Виготовлені зразки упаковували у полімерну плівку та зберігали протягом 90 діб у картонних коробках. Як контроль використовувався зразок халви, виготовлений без додавання ПВК.

Ступінь псування жиру вивчали шляхом визначення пероксидного та кислотного чисел, кількість олії, що відокремлюється під час зберігання, розраховували як співвідношення мас зразку на початку та наприкінці зберігання.

Проведені дослідження показали, що через 60 діб зберігання кислотне число жиру у контрольному зразку досягло значення 1,9 мг КОН/г, у зразках з додаванням ПВК – 1,73, 1,65 та 1,7 мг КОН/г (за додавання 3,0, 5,0 та 7,0 % відповідно). На 80 добу зберігання цей показник у контрольному зразку набув значення 2,3 мг КОН/г, а у виробках з додаванням ПВК у кількості 3,0, 5,0 та 7,0% – 2,1, 1,95, 1,84 мг КОН/г, відповідно. Пероксидне число зразків халви з додаванням 3,0, 5,0 та 7,0% порошку з виноградних кісточок на 80 добу зберігання становило 3,52, 2,94 та 2,06 ммоль  $\frac{1}{2}$ /О/кг, відповідно, тоді як у контрольного зразку на 60 добу зберігання воно досягло 4,1 ммоль  $\frac{1}{2}$ /О/кг. Кількість відокремленої олії на 80 добу для зразків з додаванням 3,0, 5,0 та 7,0% становило 0,19, 0,03 та 0,01%, для контрольного зразка – 7,41%.

Слід зазначити, що халва з додаванням порошку з виноградних кісточок має приємний соняшниковий смак та запах, набуває коричневого відтінку кольору, при цьому зберігається волокнисто-шарувата структура та крихкувата консистенція, характерні для цього продукту.

Таким чином, додавання порошку з виноградних кісточок під час виробництва халви соняшникової дозволяє не лише отримати продукт високої якості, а й уповільнити процеси гідролізу та окиснення жиру, запобігти відокремленню олії під час його зберігання.

## **ТЕХНОЛОГІЯ МУСОВИХ ТОРТІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ТРИКОМПОНЕНТНИХ ПЛОВОДО-ЯГІДНИХ ПАСТ**

**Білозор К.В., гр. ТХКЗ-19м, Кошелева А.А., гр. ТХК-46,  
Шмадченко Р.О., гр. ПМ-18**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **К.Р. Касабова**,  
канд. техн. наук, доц. **О.Є. Загорулько**,  
канд. техн. наук, доц. **А.М. Загорулько**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Справжню насолоду кожному святу надає окремий стіл солодоців, який за останні декілька років став настільки популярним, що без нього неможливо уявити жодне свято, центральне місце на якому серед усіх кондитерських виробів, зазвичай, займає торт. Одним з популярних наразі віань є відмова від насичених жиром оздоблювальних напівфабрикатів у бік використання більш легких повітряних мусів та кремів. На наш погляд, актуальним з науково-практичної точки зору є обґрунтування доцільності використання трикомпонентних плодово-ягідних пастоподібних напівфабрикатів в технології мусових тортів. Реалізація запропонованого рішення може досягатися шляхом внесення до рецептурного складу оздоблювального напівфабрикату плодово-ягідних купажованих пастоподібних композицій, що можуть забезпечити підвищення харчової цінності отримуваних виробів. Було запропоновано внесення купажованої плодово-ягідної пасти «Світанок» у кількості: 10–30% до маси мусу.

Встановлено, що внесення купажованої плодово-ягідної пасти «Світанок» у кількості 10–20% до маси мусу призводить до отримання виробів з високими органолептичними та гарними фізико-хімічними показниками якості. Підвищення дозування добавки до 30% дещо знижує органолептичні показники якості – смак набуває вираженого присмаку добавки, колір поверхні інтенсивно забарвлюється, консистенція мусу стає надмірно ущільненою. У той же час погіршуються фізико-хімічні показники якості. Так, збільшення дозування пасти до 30% сприяє отриманню більш збитої, міцної