

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

структури, зменшується пористість мусу. Це можливо пояснити високим вмістом харчових волокон за цієї концентрації, які забезпечують додаткове зв'язування структури.

На наш погляд, найбільш оптимальним є застосування у рецептурі мусу купаженої плодово-ягідної пасти «Світанок» у кількості 20%. Розроблений мус запропоновано використовувати як оздоблювальний напівфабрикат у технології мусових тортів.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОБНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ

Бородай В.О., Касьянова В.Е., гр. ТХКЗ-19м

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

На сьогодні вдосконалення технології борошняних кондитерських виробів не можливе без використання поліпшувачів, загусників, стабілізаторів тощо. Це обумовлюється потребою коригування функціонально-технологічних властивостей сировини (борошна, яйцепродуктів, жирових компонентів тощо), а також необхідністю застосування різноманітних технологічних прийомів впливу на сировину. До функціональних речовин, що здатні утворювати і стабілізувати структуру тістових систем кондитерських виробів, належать гідроколіди – білкові речовини і полісахариди (крохмаль, пектин, агар, похідні целюлози, камеді та ін.).

Перспективними у виробництві різних видів борошняних кондитерських виробів є використання мікробних полісахаридів.

Мета досліджень – вивчення можливості використання потенціалу мікробних полісахаридів (МПС) для покращення якості борошняних кондитерських виробів.

Ми дослідили властивості препаратів мікробних біополімерів ксампану і енпосану («Ензифарм», Україна) і геллану («CP Kelco ArS», Данія). Встановлено, що вони виявляють властивості загущувачів і гелеутворювачів, крім того, здатні підвищувати стійкість піноподібних і емульсійних систем. Встановлено позитивний вплив цих препаратів на властивості напівфабрикатів і показники якості готових виробів.