

водорості зостери та селенопірану разом та окремо, підготовки їх до виробництва, способу приготування тіста.

Метою дослідження є наукове обґрунтування борошняної кондитерської продукції оздоровчого призначення, доцільність застосування та вплив порошку водорості зостери та селенопірану на формування цільових властивостей продукції.

Суху подрібнену зостеру і селенопіран у співвідношенні 2:1 дозували окремо у кількості 0,5; 1,0; 1,5; 2,0; 2,5; 3,0; 3,5; 4,0% від маси борошна. Для виготовлення заварних напівфабрикатів їх додавали при заварюванні з борошном. Готові вироби оцінювались за органолептичними показниками. У результаті попередніх експериментальних досліджень встановлено, що додавання 0,5–1,0% зостери і селенопірану від маси борошна при приготуванні заварного тіста незначно впливає на органолептичні показники якості заварного напівфабрикату і водночас суттєво покращує його вітамінний та мінеральний склад. При збільшенні концентрації добавки більше 1,5% від маси борошна погіршується органолептична оцінка напівфабрикатів, які набувають зеленувато-бурого кольору.

Під час експериментальних досліджень з'ясовано, що дисперсність порошку зостери і селенопірану суттєво впливає на якість заварних напівфабрикатів: подрібнена до порошокоподібного продукту – більш інтенсивно забарвлює вироби у зелено-бурий колір.

## **ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Малєєва А.В., гр. МТХ-19**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **К.В. Свідло**  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

У повсякденному раціоні харчування середньостатистичного українця переважає нестача вітамінів, і мінеральних речовин, що призводить до зниження загартованості, загальної протидії організму до вірусів і несприятливих факторів довкілля.

Людство, як ніколи раніше, почало піклуватися про своє здоров'я, тому важливо розробляти інноваційну продукцію оздоровчого призначення.

Кондитерські вироби є одним з найпопулярніших харчових продуктів, тому збагачення оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів сировиною, яка багата на біологічно активні речовини є актуальною.

Метою даної розробки є технологія оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів оздоровчого призначення. У роботі проведено заміну традиційної сировини на інноваційну, а саме:

– альтернативне молоко рослинного походження – кокосове, *задля тих хто не переносить лактозу, на заміну коров'ячому молоку;*

– концентрат сироваткових білків, що отримані шляхом ультрафільтрації (КСБ-УФ), *що легко засвоюються та мають у складі 9 незамінних кислот;*

– альтернативний замітник цукру (кленовий сироп), *що має низький глікемічний індекс та приємний смак.*

Результатом роботи є технологія та рецептура оздоблювальних нп/ф «Крем заварний кокосовий з КСБ-УФ», «Крем заварний кокосово-банановий з КСБ-УФ», «Крем заварний кокосово-малиновий з КСБ-УФ». Додавання концентрату плодового або ягідного пюре та КСБ-УФ сприяло зміцненню структури крему заварного і вплинуло на покращення структурно-механічних характеристик кремів. Що є хорошим показником для підвищення терміну зберігання та покращенню органолептичних показників.

Отже, введення у технологію і рецептури оздоблювальних напівфабрикатів плодової або ягідної сировини та КСБ-УФ дає можливість покращити структуру, органолептичні показники та підвищити біологічну цінність кондитерських виробів.

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КВАСНОГО СУСЛА В ТЕХНОЛОГІЯХ ПІСОЧНИХ ВИРОБІВ**

**Марков С.Д., гр. МЗТХ-19**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Жулінська**  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

В Україні виникають завдання з підвищення якості, удосконалення виробництва і розширення асортименту борошняної кондитерської продукції із пісочного тіста, а також одержання виробів з наперед заданими властивостями, що можливо за рахунок використання нової нетрадиційної сировини, на що і направлені зусилля вітчизняних та закордонних вчених.

Нові технології печива із використанням квасного суслу надають борошняним виробам продовжений термін зберігання і реалізації. Квасне сусло – це на 100% натуральний продукт, який представляє