

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 сусли надають борошняним виробам продовжений термін зберігання і реалізації. Квасне сусло – це на 100% натуральний продукт, який представляє

собою в'язку густу рідину з вмістом сухих речовин 70%, темно-коричневого кольору, кислувато-солодку на смак. Проводиться відповідно до вимог стандарту – ГОСТ 28538-90 «Концентрат квасного сусла, концентрати і екстракти квасів» – за рецептурами і технологічними інструкціями з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених в установленому порядку. Для приготування квасного сусла застосовують: солод житній сухий ферментований і неферментований (солод ячмінний), борошно житнє хлібопекарське.

Згідно з літературними джерелами, рецептур печива із додаванням квасного сусла немає, але в хлібобулочних виробів цю добавку використовують з метою інтенсифікації технологічного процесу, поліпшення схожості, аромату, кольору і продовження термінів зберігання та реалізації хлібобулочних виробів. Застосування концентрату позитивно впливає на біохімічні та мікробіологічні процеси, підвищує газоутворення в тісті. Концентрат квасного сусла застосовується у виробництві заварних, серцевих пряників, як часткова заміна цукру, сиропів і крохмальної патоки, що сприяє поліпшенню властивостей м'якушки, збільшує термін споживчої свіжості.

Так, вплив альтернативної сировини – позитивно впливатиме на підвищення харчової цінності пісочних виробів. Забарвлення клейковини в шоколадний колір також підтверджує припущення про утворення комплексів між білками борошна та компонентами концентрату квасного сусла, інтенсифікує процес отримання пісочного тіста і підвищує харчову цінність готових виробів.

## **ШРОТ ПЛОДІВ ШИПШИНИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ХЛІБА**

**Мельник К.І., Масляннікова А.В., гр. ТХК-45м,  
Сологуб Ю.О., гр. ТХК3-19м**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **С.Г.Олійник,**  
асп. **Н.В. Лапицька**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасні тенденції вдосконалення асортименту продуктів харчування, у тому числі і хлібобулочних виробів, орієнтовані на створення продукції оздоровчого призначення, здатної забезпечити потреби людини у фізіологічно-функціональних інгредієнтах. Отже цілеспрямоване корегування хімічного складу хліба є актуальним