

ІННОВАЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ЛИСТКОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Думчіков Д.Ю., гр. 181-PI-22м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. С.Л. Юрченко
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

У сучасних умовах виробництво харчової продукції характеризується складністю логістичних та технологічних процесів, суттєвим збільшенням вартості сировини й зниженням її якості, що здійснює безпосередній вплив на споживчі характеристики готової продукції. Поєднання цих факторів створює додаткові ризики виробникам, що займаються виробництвом харчових продуктів, та відображаються на ціні. Щоб успішно конкурувати на ринку виробники харчової продукції активно впроваджують інновації, збільшують асортимент продукції та постійно здійснюють моніторинг споживацьких переваг.

Аналіз літературних даних свідчить, що для виробництва харчової продукції широко використовуються напівфабрикати тіста, які дозволяють значно скоротити технологічний процес їх виробництва та отримати готову продукцію зі стабільними показниками якості. Одним із таких напівфабрикатів є листкове тісто, яке використовується як для виробництва борошняних кондитерських виробів, так і у складі кулінарної продукції.

Відомо, що для нормальної життєдіяльності людини необхідне оптимальне співвідношення білків, жирів, вуглеводів. Недостатня чи надмірна їх кількість в харчових продуктах, які споживає людина, приводить до значних порушень стану здоров'я людини. Тому дослідження науковців спрямовані на покращення технологічних властивостей та харчової цінності листкового напівфабрикату. Основними напрямками є використання:

- харчових добавок антиоксидантної дії у вигляді порошків ягід, які гальмують процеси окислення ліпідів та сприяють покращанню якості клейковини пшеничного борошна;
- продуктів переробки молока, які практично не використовуються в технологіях харчової продукції;
- маргарину замість масла вершкового тощо.

З урахуванням вищезазначеного, метою роботи є подальше дослідження властивостей листкового тіста та дослідження можливостей використання в його рецепторному складі інгредієнтів, що дозволять покращити його структурно-механічні характеристики та харчову цінність.