

## **ВИКОРИСТАННЯ СУХОЇ СУМІШІ У РЕЦЕПТУРНОМУ СКЛАДІ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ (МУСІВ)**

**Лібіченко Д.В., гр. 181-PI-12м**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **С.Б. Омельченко,**

канд. екон. наук, доц. **О.О. Лісніченко**

**Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Серед швидкої та легкої десертної продукції великою популярністю користуються муси. Муси за класифікаційною ознакою належать до холодної десертної продукції та містять до 25% цукру. Технологічний процес приготування мусів змінюється і це пов'язано як зі зміною структуроутворювачів (агар-агар, тваринний желатин, тощо), які використовуються, так і з їх комбінуванням, а також з тим, що змінюється техніка отримання пінного стану даної системи. Крім того, на характер приготування мусів також впливає вид основної сировини, а саме використання фруктових, ягідних, фруктово-ягідних пюре та соків, тощо. Особливістю виробництва даної десертної продукції є трудомісткість технологічного процесу та її багатостадійність. Також важливим моментом є те, що у рецептурному складі мусів використовують харчові добавки, що призводять до погіршення органолептичних показників та показників якості і перешкоджають розширенню асортименту.

Останніми роками широкого поширення набули десертні суміші для швидкого приготування мусів. Але виробниками даної продукції встановлено дорогу ціну реалізації одиниці товару. При виготовленні мусу із сухих сумішей, які представлено на ринку, було встановлено недоліки: мус не характеризується належною піноутворюючою здатністю та щільністю, має багато тріщин і небажаний відтінок, має в рецептурному складі значну кількість харчових добавок, що є небажаним, за рахунок того, що вони підвищують собівартість та не несуть підвищення поживної та біологічної цінності.

Таким чином, вирішенням ряду недоліків є використання у рецептурному складі десертної продукції (мусів) сухої суміші рецептурних компонентів та поверхнево-активних речовин, які забезпечать необхідні технологічні властивості, тривалий термін зберігання, знижену вартість готового продукту, стабільну якість, правильну структуру мусу, спрощений технологічний процес його виробництва.