

## **РОЗРОБЛЕННЯ ПРОЄКТУ ТЕХНОЛОГІЇ ПАРФЕ НА ОСНОВІ ВЕРШКІВ ЗІ ЗНИЖЕНОЮ ЖИРНІСТЮ**

**Новікова А.А., гр. 1813-PI-12м**

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

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

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

Одним із перспективних напрямків розвитку технологій є розширення асортименту десертної продукції. Результатом залучення до рецептурних композицій на молочній основі нових видів сировини є одночасне підвищення органолептичних показників, харчової цінності продукції.

У закладах ресторанної індустрії України пропонують десертні страви на основі вершкового крему в тому чи іншому вигляді. Відомо, що вершки виготовляють із різним рівнем жирності: 8%, 10%, 15%, 25%, 30%, 33% та ін. Для приготування десертних страв на основі вершкового крему використовують переважно тваринні вершки 30-33% жирності (за рахунок того, що вони легко збиваються в пишну систему). Основним недоліком кремів є те, що страви на їх основі характеризуються високою калорійністю та вартістю, а також при тривалому збиванні вершків спостерігається їх розшарування, або перетворення в масло, вони нестійкі при зберіганні, швидко розпливаються, втрачають форму і скисають.

Широко використовуються вершки на основі рослинної сировини. Але виробників не задовольняють технологічні властивості таких вершкових кремів. Основним недоліком таких кремів є неналежні органолептичні характеристики. Вершки 10, 15, 25% жирності також широко використовують у складі соусів, супів пюре, гарячих напоїв, низькокалорійних молочних продуктах. У виробництві солодких кремоподібних десертних страв їх не використовують, за рахунок того, що при збиванні не утворюється пишна, кремоподібна маса, якою характеризуються десертні кремоподібні страви. Тому пропонується розробити десертні страви на основі вершків 15% жирності з введенням пасти для збивання на етапі збивання вершків.

Наукове обґрунтування і впровадження технології парфе на основі пасти для збивання дозволить розширити і урізноманітнити її асортимент, впровадити у виробництво нові технологічні принципи одержання конкурентоспроможної продукції з високими смаковими, функціонально-технологічними властивостями, органолептичними показниками та якістю.