

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ТЕРМОСТАБІЛЬНИХ НАЧИНОК НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Піпінський Д.О., гр. 181-PI-12м

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.В. Черемська
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Високий попит на хлібобулочні, кондитерські та борошняні кулінарні вироби обумовлений високими споживчими властивостями, засвоюваністю, можливістю регулювати хімічний склад, харчову та біологічну цінність, калорійність виробів.

Популярністю у населення багатьох країн світу, в тому числі й України, користуються хлібобулочні, кондитерські вироби та борошняні кулінарні вироби. Серед них особливе місце займає продукція з начинками.

Аналіз роботи діючих закладів ресторанного господарства показав, що асортимент хлібобулочної, кондитерської продукції та борошняних кулінарних виробів постійно розширюється але відстає від потреб сучасності та темпів розвитку іншої продукції.

В силу різних причин, зокрема суттєвого підвищення мобільності населення, термостабільні начинки для кондитерських та хлібобулочних виробів стають все більш популярними серед виробників та споживачів, оскільки вони зручні в користуванні, мають функціональні властивості, тривалий термін зберігання, транспортабельні і гарантують стабільно високу якість готових виробів.

Нами запропоновано використання в технології термостабільних начинок на основі молочної сировини та гідроколоїдів. Обґрунтовано рецептурний склад та технологічний процес виробництва термостабільних начинок на основі молочної сировини.

Визначено, що термостабільні начинки на основі молочної сировини - це достатньо новий вид продукції з новими термостабільними, органолептичними і технологічними властивостями, які в перспективі можуть суттєво розширити та оновити асортимент хлібобулочних, кондитерських виробів та борошняних страв.

Тому виробництво нових видів термостабільних начинок на основі молочної сировини та впровадження їх у хлібобулочну, кондитерську та галузь ресторанного господарства є перспективним та дозволить суттєво розширити асортимент продукції.