

## РОЗРОБЛЕННЯ ПРОЄКТУ ТЕХНОЛОГІЇ КЕЙК-ПОПСІВ

**Чердніченко Т.А., гр. 181з-PI-12м**

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

Борошняні кондитерські вироби завжди користувалися підвищеними попитом у споживачів, що спонукає виробників даної групи продукції до постійного удосконалення та використання сучасних трендів при її виробництві.

Слід відмітити, що події, які відбуваються останніми роками в світі та в Україні (карантинні обмеження, війна) відобразилися на ринку борошняних кондитерських виробів: зменшилася реалізація продукції через торговельні мережі та заклади ресторанної індустрії й збільшився попит на on-line замовлення, що значно спростило процес їх придбання та зробило більш доступними для населення.

Асортимент борошняних кондитерських виробів достатньо широкий і представлений різноманітними тортами, тістечками та печивом. Найбільшою популярністю користуються капкейки, мафіни, крафіни, кекси (магдаленас), брауні, м'які вафлі того. Серед даних представників вагоме місце займають кондитерські вироби з використанням бісквітного тіста, основу яких становить випечений бісквітний напівфабрикат. На даний час відома значна кількість бісквітних напівфабрикатів, які відрізняються як рецептурним складом так і технологічним процесом. Найбільш поширеними є класичний бісквіт (яйця, цукор та борошно), бісквіти «Женуаз», «Дакуаз», «Джоконда», «Муале», шифоновий бісквіт. Бісквітний напівфабрикат є основою для виробництва багатьох кондитерських виробів, таких як трайфл, кейк-попси, птіфур, цукотто, різноманітних тістечок: «Буше», «Картопля» тощо.

Кейк-попси – невеликі тістечка на паличці, особливістю яких є їх зовнішній вигляд. Це кулька з бісквітного тіста, яка покрита глазур'ю і прикрашена різними декоративними елементами. Також кейк-попси можуть використовувати в якості декору для тортів.

Проведений аналіз літературних джерел свідчить, що при виробництві бісквітних напівфабрикатів існують певні труднощі, які впливають на його споживчі характеристики. З урахування вищезазначеного здійснено дослідження з можливості використання стабілізаційних систем у складі бісквітного напівфабрикату, що дозволило отримати кейк-попси зі сталими споживчими характеристиками.