

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ШВИДКОРОЗЧИННИХ СУМІШЕЙ

Щербина Д.С., гр. 1813-PI-12м

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

В останній час спостерігається підвищення обсягу виробництва кавових напоїв за рахунок збільшення популярності кафетерій. Враховуючи те, що в світі існує проблема дефіциту поживних речовин, виникає необхідність розробки рецептур кавових напоїв з різноманітним сировинним складом.

Серед широкого спектру кавових напоїв, кава з молочною сировиною характеризується особливим попитом споживачів. Кава з молочною сировиною набуває особливого значення, що обумовлюється їх високими органолептичними показниками, рецептурними складовими, можливими комбінаціями сировини для виготовлення.

Встановлено, що кава з молочною сировиною є затребуваною групою кавових напоїв. Дані напої в більшості випадках готуються за допомогою торгових автоматів. Однак на сьогоднішній день в Україні не існує підприємств з виробництва швидкорозчинної сухої жирової суміші, що диктує залежність від імпорту подібних жирових сумішей. Одним зі шляхів забезпечення населення продукцією є її розробка та впровадження в виробництво.

У сучасній кавовій промисловості накопичено багатий досвід з використання сумішей для виконання різних технологічних функцій, які б забезпечували стабільний виробничий процес, усували технологічні проблеми виготовлення продукції, знизили вірогідність неконтрольованих змін в продукції.

У класичних кавових напоях в якості молочної сировини зазвичай використовується молоко та вершки молочні. Використання для цих цілей напівфабрикати, які надають високу якість готової продукції та зменшують енергетичні затрати, скорочують тривалість технологічних процесів та є актуальними. Розробляючи продукцію необхідно, щоб вона була збалансована за своїм складом. У якості компонентів, що формують пінну структуру виступають поверхнево - активні речовини та білки рослинного та тваринного походження. Використання для цих цілей напівфабрикатів дозволяє не тільки підвищувати якість та розширити асортимент кавових напоїв, та раціонально використовувати ресурси як енергетичні так і сировинні.