

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТА З ПІННОЮ СТРУКТУРОЮ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ

Ярьоменко О.В., гр. 181-PI-22м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Котляр О.В.**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

В останній час спостерігається підвищення обсягу виробництва десертної кулінарної продукції шляхом впровадження ресурсозберігаючих технологій. Враховуючи те, що в світі існує проблема дефіциту поживних речовин, виникає необхідність розробки рецептур десертної продукції з різноманітним сировинним складом.

Серед широкого спектру харчових продуктів десертна продукція характеризується особливим попитом споживачів. Десерти набувають особливого значення, що обумовлюється їх високими органолептичними показниками, рецептурними складовими, можливими комбінаціями сировини для виготовлення.

Встановлено, що продукція з пінною структурою є затребуваною групою десертної продукції. Однак підприємства не задовольняють попит споживача заданої групи товарів. Одним зі шляхів забезпечення населення продукцією з пінною структурою є її виробництво та реалізація в закладах ресторанного господарства. Асортимент кулінарних страв, у тому числі страв з пінною структурою на сьогоднішній день широкий та представлений групами: морозиво, парфе, муси, самбуки, пудинги, суфле.

У сучасній кондитерській 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 кондитерської промисловості та ряді інших галузей широко використовують піноутворювачі та емульгатори, які формують структурно-механічні властивості готової продукції та поліпшують її органолептичні показники. Використання для цих цілей напівфабрикати, які надають високу якість готової продукції та зменшують енергетичні затрати, скорочують тривалість технологічних процесів та є актуальними. Використання для цих цілей напівфабрикатів дозволяє не тільки підвищувати якість та розширити асортимент харчової продукції, та раціонально використовувати ресурси як енергетичні так і сировинні.