

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЗЕФІРУ З ДОДАВАННЯМ РОЗРОБЛЕНОЇ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПАСТИ

**Чорненький Є.М., Мельник М.І., гр. М-15м,
Краснокутська А.Ю., гр. ТХК-45м, Літкевич Н.В., гр. ТХК-46**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **О.С. Загорулько,**

канд. техн. наук, доц. **А.М. Загорулько,**

канд. техн. наук, доц. **К.Р. Касабова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розроблено спосіб виробництва плодоовочевого пастоподібного напівфабрикату на основі яблука сорту Антонівка, гарбуза сорту Мускатна Перлина та буряку сорту Бона. Спосіб відрізняється проведенням концентрування в щадних температурних режимах (50...55 °С) у роторному плівковому апараті до вмісту 45% сухих речовин протягом 1,25–2,00 хв. Встановлено структурно-механічні характеристики поре компонентів сировини і купажованих концентрованих паст за розробленим способом. Підтверджено зміцнення структури розробленої плодоовочевої пасту, оскільки її максимальна динамічна в'язкість складає 283 Па·с, що в 1,9 разу більше в порівнянні з контролем (яблучною пастою). Це дозволило виділити раціональну композицію для проведення подальших досліджень з вмістом компонентів у пасті: яблука – 60%; гарбуз – 20%; буряк – 20% (композиція 1). Вона в порівнянні з контролем має підвищений вміст фізіологічно-функціональних інгредієнтів та володіє гарними органолептичними властивостями.

Підтверджено доцільність використання у рецептурному складі зефіру розробленої плодоовочевої пасту (композиція 1) у кількості 75% заміни яблучного поре. Обраний зразок зефіру відрізняється оригінальними органолептичними властивостями. При цьому забезпечується зростання ефективної в'язкості ($\eta_{\text{еф}}$, Па·с) зефіру з заміною 75% яблучного поре купажованою пастою в порівнянні контролем (зефір без домішок) з 391 до 782. Також спостерігається зміцнення пластичної міцності (P_k) в залежності від тривалості: 75% – 54,2 кПа (контрольний зразок – 47 кПа), що в цілому є позитивним явищем з технологічної точки зору. Це дозволить забезпечити споживачів продуктами харчування з фізіологічно-функціональними інгредієнтами природного походження за умов часткової або повної заміни окремої сировини на купажовану плодоовочеву композицію, що забезпечить підвищення їх функціональної дії.