

ОЦІНКА ЯКОСТІ НОВИХ ВАФЕЛЬ З ЖИРОВО НАЧИНКОЮ

Колобова А.О., гр. ТЕ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Гапонцева О.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кондитерські вироби являють собою групу харчових продуктів широкого асортименту, значно розрізняються по рецептурному складу, технології виробництва і споживчими властивостями. Вони користуються купівельним попитом населення і грають істотну роль у заповненні енергетичного балансу людини. Вафлі з жировими начинками займають важливе місце серед асортименту борошняних кондитерських виробів і є одним з найпопулярніших видів солодощів серед дітей. Вони характеризуються різноманітним складом, відповідними органолептичними властивостями та неоднаковою стійкістю під час зберігання. Аналіз хімічного складу вафель свідчить про те, що вони містять значну кількість жирів, характеризуються обмеженою стійкістю до окисних і гідролітичних процесів, що призводить до зниження якості та скорочення термінів зберігання продукції.

Доведено доцільність використання рослинних добавок – порошку з яблук, кориці та аскорбінової кислоти в рецептурі вафельних виробів. Розроблені вафлі з жировими начинками мають кращі органолептичні властивості, відрізняються поліпшеним складом, вищою біологічною цінністю та меншою калорійністю.

Встановлено, що в процесі зберігання нових виробів за температури (18 ± 2) °C і відносної вологості повітря 75 %, процес утворення пероксидів у жировій фракції вафель сповільнюється в середньому в 1,8 раза, продуктів гідролізу – в 1,5 раза. Під час зберігання даних зразків за температури (30 ± 2) °C і відносної вологості повітря 75 % ці показники в 1,5 і 1,2 раза нижчі, порівняно з контролем. Результатами дослідження мікробіологічної чистоти нових вафель під час зберігання встановлено безпечність нових виробів для споживання.

Встановлено, що досліджувана продукція має високий рівень конкурентоспроможності, проте за рахунок низької доступності не може конкурувати з лідерами продаж в сегменті вафельної продукції. Перспективами підвищення рівня конкурентоспроможності є реалізація продукції у мережевих супермаркетах та кондитерських магазинах.