

**М.М. Калакура**, канд. техн. наук, проф. (*Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», Київ*)

**О.В. Щирська** (*Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», Київ*)

## **ФУНКЦІОНАЛЬНА ДЕСЕРТНА ПРОДУКЦІЯ**

Одним із найважливіших чинників для здоров'я населення є харчування. Правильне харчування забезпечує нормальний ріст і розвиток, сприяє профілактиці захворювань, подовженню життя, підвищенню працездатності і створює умови для адаптації до навколишнього середовища. Екологічні, економічні, демографічні проблеми і процеси глобалізації суспільства привели до зміни характеру харчування людини, обумовили створення продуктів лікувально-профілактичної та функціональної спрямованості. Вчені нашої країни та багатьох інших країн приділяють велику увагу створенню продуктів харчування, здатних сприяти зміцненню здоров'я населення України. Тому проблеми оздоровчого харчування у найближчому майбутньому є вельми актуальними.

Для вирішення проблеми поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення країни потрібно спрямувати роботу науковців на розробку продуктів харчування без шкідливих (токсичних) речовин, які задовольняють всі фізіологічні потреби організму, забезпечують високу якість і тривалість життя.

Погіршення екологічної та економічної обстановки в країні, структури харчування призвели до дисбалансу харчових речовин, дефіциту біологічно активних речовин, надлишки рафінованих продуктів, що спричинило розвиток цілого ряду захворювань, таких як інфекційні (туберкульоз), онкологічні, серцево-судинні, органів травлення, обміну речовин (цукровий діабет, ожиріння, остеопороз) тощо. Літературні дані, телебачення, радіо, ресурси Інтернет надають інформацію про стан захворюваності населення, демографічну ситуацію в країні, про фактичне харчування населення, забрудненість продуктів харчування чужорідними речовинами. Ці матеріали направляють на прогнозування стану харчового раціону людей України та своєчасне вжиття заходів для забезпечення населення раціональним харчуванням, продуктами профілактичного спрямування.

Суттєво впливає на стан харчування низький рівень освіченості населення з питань здорового, раціонального та лікувально-профілактичного харчування. Важливим завданням держави Україна є вдосконалення державної політики у сфері харчування населення та

задоволення потреб споживачів, особливо молодого покоління у раціональному збалансованому харчуванні.

Кулінарна продукція є невід'ємною частиною харчування. Серед всіх її різновидів найбільшої уваги серед споживачів заслуговує десертна продукція, яка характеризується ніжною, пластичною структурою, приємним смаком.

Проведений аналітичний огляд літератури показав, що при розробці нових видів десертної продукції широкого застосування набувають структуроутворювачі, загусники рослинного походження. Все частіше на ринок України поступають суміші, підготовлені до використання у виробництві десертної продукції. Аналіз робіт, присвячених удосконаленню технології десертних виробів, дозволив визначитися з об'єктами досліджень. Для удосконалення технології десертних виробів як самостійних страв, так і оздоблювальних напівфабрикатів, нами були використані сухі функціональні суміші: сухі вершки «Dr. Oetker», суміші «АЕ Африканська Мрія», «АЕ Panna Cotta Orange» та «Крем-Брюле». На їх основі були розроблені функціональні напівфабрикати для виробництва десертної продукції та оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів.

Особливістю застосування сухих сумішей є їх рецептурний склад. До нього входять гідроколоїди, які володіють унікальними функціонально-технологічними та фізіологічно-функціональними властивостями. Це дозволяє нам створювати продукти харчування наділені лікувально-профілактичними властивостями.

При виробництві десертної продукції з застосування сухих сумішей технологічна схема скорочується до мінімуму і включає наступні операції: відновлення, збивання з сухими вершками, порціонування, оформлення та реалізація.

Нами проведені дослідження впливу технологічних факторів на процес відновлення функціональних напівфабрикатів, які показали що кращим відновником слугує вода за оптимальної температури 20...30°C, при співвідношенні 1:4, при повному розчинні за 12-16 хв. При дослідженні структурних властивостей функціональних напівфабрикатів встановлено, що вони володіють високою піноутворювальною здатністю та стійкістю піни, яка з часом руйнується повільно. Органолептичні показники розроблених функціональних напівфабрикатів задовольняють всі показники.

Розроблені загальна технологічно на схема та загальна рецептура виробництва дозволяють розширити асортимент виробів функціонального призначення, сприяє збереженню здоров'я населення та реалізовані у виробництві мережі ресторанів «БЛИНОФФ».