

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ КАПКЕЙКІВ

Коннова Є.В., гр. ТХ-14м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.Б. Омельченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сучасному ринку існує широкий спектр оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів, таких як торти, тістечка, капкейки та ін. Це пов'язано з тим, що борошняні кондитерські вироби користуються значним попитом у населення.

Креми, як оздоблювальні напівфабрикати одержали найбільш широке поширення при виробництві кондитерських виробів. Пластичність крему й здатність його сприймати будь-які колірні відтінки дозволяють виконати на ньому рельєфну обробку. Крім покращення смаку й надання кондитерським виробам привабливого зовнішнього вигляду, креми містять молочний жир, який знаходиться у вигляді емульсії, а також молочний білок, тому добре засвоюються організмом.

Однак, поряд із цим креми мають ряд істотних недоліків: високу вартість основних рецептурних компонентів, обмежені термін й режими зберігання сировини й готової продукції, складний процес приготування. У зв'язку з цим собівартість готової продукції значно зростає. Для того, щоб знизити витрати на виробництво борошняної кондитерської продукції створюються нові технології приготування кондитерських виробів і оздоблювальних напівфабрикатів до них, зокрема з використанням рослинних олій. Ці технології спрямовані на заміну дорогої сировини більш дешевою зі збереженням показників якості та безпечності. При впровадженні у виробництво нових компонентів, які підвищують якість виробів і дозволяють виключити з виробничого процесу такі стадії, як зберігання і підготовка сировини до виробництва, знижується кількість виробничих площ, енергоємність і трудомісткість виробничого процесу.

Таким чином, отримання оздоблювальних напівфабрикатів з емульсійною та з пінною структурою з високими показниками якості досягається за рахунок реалізації функціонально-технологічних властивостей білків та поверхнево-активних речовин. При використанні поверхнево-активних речовин, оздоблювальні напівфабрикати матимуть більш високу збитість і стійку структуру та можуть бути використані в якості прикраси для борошняних кондитерських виробів, а саме капкейків.