

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ШВИДКОРОЗЧИННОЇ СУХОЇ ЖИРОВОЇ СУМІШІ

Мікс М.Г., гр. ТХ-14м

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Котляр**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останнім часом спостерігається підвищення обсягу виробництва кавових напоїв шляхом впровадження ресурсозберігаючих технологій. Враховуючи те, що в світі існує проблема дефіциту поживних речовин, виникає необхідність розробки рецептур кавових напоїв з різноманітним сировинним складом.

Серед широкого спектру кавових напоїв, кава з молочною сировиною характеризується особливим попитом споживачів. Кава з молочною сировиною набуває особливого значення, що обумовлюється їх високими органолептичними показниками, рецептурними складовими, можливими комбінаціями сировини для виготовлення. Встановлено, що кава з молочною сировиною є затребуваною групою кавових напоїв. Дані напої в більшості випадках готуються за допомогою торгових автоматів. Однак на сьогоднішній день в Україні не існує підприємств з виробництва швидкорозчинної сухої жирової суміші, що диктує залежність від імпорту подібних жирових сумішей. Одним зі шляхів забезпечення населення продукцією є її розробка та впровадження в виробництво.

У класичних кавових напоях в якості молочної сировини зазвичай використовується молоко та вершки молочні. Використання для цих цілей напівфабрикати, які надають високу якість готової продукції та зменшують енергетичні затрати, скорочують тривалість технологічних процесів та є актуальними. Вони дозволяють не тільки підвищувати якість та розширити асортимент кавових напоїв, та раціонально використовувати ресурси як енергетичні так і сировинні.

Тому розробляючи продукцію необхідно, щоб вона відповідала таким вимогам: містила незамінні нутрієнти, була збалансована за своїм складом. У якості компонентів, що формують пінну структуру виступають поверхнево – активні речовини та білки рослинного та тваринного походження. Вони характеризуються високою засвоюваністю та харчовою та біологічною цінністю. У суміші вони являють собою добре контрольовану та стабільну систему параметри якої дають змогу регулювати функціонально-технологічні властивості готової продукції.