

ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННО-МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Степанова А.А., гр. МТХ-18

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **К.В. Свідло**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Потреба збагачення харчових продуктів біологічно активними речовинами стоїть досить гостро. Тому збагачення оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів сировиною, яка багата на біологічно активні речовини, зокрема пектинові речовини, клітковину, білки, що знижують рівень холестерину в крові людини та розвивають захисні функції організму є актуальною.

Метою даного дослідження є розробка науково обґрунтованої технології оздоблювального напівфабрикату «Крем плодово-білковий з використанням рослинного порошку, отриманого ЗТП-сушінням (сушіння шляхом змішаного теплопідведення) та концентрату сироваткових білків, що отримані шляхом ультрафільтрації (КСБ-УФ)» та «Крем овочево-білковий з використанням рослинного порошку, отриманого ЗТП-сушінням (сушіння шляхом змішаного теплопідведення) та концентрату сироваткових білків, що отримані шляхом ультрафільтрації (КСБ-УФ)».

Плодова або овочева сировина, отримана ЗТП-сушінням, є джерелом вітамінів (А, Е, С, Р, К), макро- та мікроелементів, антиоксидантів, що зміцнює нервову систему та імунітет, а також впливає на зовнішність та стан організму людини в цілому.

У разі додавання дрібнодисперсних рослинних порошків та концентрату сироваткових білків у креми білкові зміцнюється його мікроструктура. Плодово-овочеві порошки ЗТП-сушіння та КСБ-УФ впливають на структурно-механічні характеристики оздоблювальних напівфабрикатів, а саме сприяють їх загущенню, утворенню комплексів полісахаридів з казеїновими міцелами і рівномірному розподіленню в ній жирових кульок. Тому такі вироби можуть мати більш тривалий термін зберігання та мати більш привабливий вигляд.

Таким чином, впровадження у виробництво оздоблювальних кремів напівфабрикатів з використанням плодово-овочевої сировини, отриманої ЗТП-сушінням, та концентрату сироваткових білків дозволить покращити структуру, органолептичні показники та підвищити біологічну цінність кондитерських виробів.