

## **Секція 2. НОВЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

### **ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ ПАСТИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЗЕФІРУ**

**Бабасв С.О., гр. ТХК-44м,**

**Гончаренко В.А., гр. М-58м**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **К.Р. Касабова,**

канд. техн. наук, доц. **О.С. Загорулько**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Зефір – це піноподібний кондитерський виріб, що містить яблучне пюре, яєчний білок, агар, цукор, барвник та ароматизатор. В сучасних умовах підприємства виробляють зефір із додаванням синтетичних барвників і ароматизаторів, а також сировини низької якості, що, як наслідок, має негативний вплив на кінцевий продукт. Так, додавання пектину до яблучного пюре під час уварювання для досягнення високих структурно-механічних властивостей, призводить до підвищення вартості продукту, а використання синтетичних барвників й ароматизаторів не несе ніякої користі та може спричинити негативний вплив на організм людини. Одним з шляхів вирішення цієї проблеми є використання нетрадиційної сировини для виробництва зефіру, а саме концентратів із плодів (яблуко, абрикос, груша), ягід (ожина, журавлина, чорна смородина, порічка, кизил, малина), овочів, які є джерелами пектинових речовин.

Фахівцями кафедри процесів, апаратів та автоматизації харчових виробництв ХДУХТ розроблені технології виробництва плодово-ягідних паст із плодово-ягідної сировини (яблука, журавлини, глоду та ожини) з високим вмістом фізіологічно функціональних інгредієнтів. Дослідним шляхом було встановлено, що оптимальним є співвідношення у плодово-ягідному пюре яблук:ожини:журавлини у кількості 60:30:10. Використання у пасті яблук дозволяє підвищити вміст структурного агента, ожина надає привабливий колір, а журавлина надає приємний аромат та смак. Крім того, у пастах міститься пектинові речовини, вітаміни та мінеральні речовини.

У роботі вивчено функціонально-технологічні властивості плодово-ягідних паст та встановлено їх раціональні кількості у рецептурі зефіру. Проведено дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників якості паст та виробів з додаванням плодово-ягідних паст.