

ВИКОРИСТАННЯ ВИНОГРАДНОГО ПОРОШКУ В ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГЛАЗУРИ

**Городиська О.В., здобувач,
Філь І.Д., гр. ТХК-44м**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Гревцева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Український ринок кондитерських виробів – один із найбільш розвинених у харчовій промисловості. Серед широкого асортименту його продукції незмінною популярністю у споживачів користуються шоколадні і глазуровані вироби. У глазурованій продукції глазур виконує декілька функцій: уповільнює процеси окиснення, черствіння, попадання вологи у вироби, забезпечує привабливий зовнішній вигляд, композиційну завершеність, смакову палітру продукту, бере участь у формуванні його поживної цінності.

Висока популярність глазурованих виробів, посилення вимог покупців до якості й безпеки харчових продуктів є передумовами створення кондитерської продукції оздоровчого спрямування для всіх верств населення. Це можливо шляхом залучення нових видів нетрадиційної сировини, до складу якої входять вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна, антиоксиданти й інші цінні компоненти. Крім того, така сировина має бути дешевою, не енергоємною, не вимагати великих витрат на її переробку, бути технологічною і знаходитись в товарних кількостях в Україні. Такою сировиною можуть служити продукти переробки овочів, фруктів та іншої рослинної сировини. Серед них особливе місце займають виноградні кісточки та вичавки – відходи виробництва соків і вин, які щорічно скупчуються у великих кількостях на виноробних підприємствах під час переробки винограду.

Розроблено технологію кондитерської глазури, яка передбачає заміну частки какао-порошку на порошок з виноградних кісточок. Найкращі результати отримано у разі заміни 33% какао. Глазур з додаванням виноградного порошку має органолептичні показники такі ж, як і у контрольного зразку – шоколадний колір, плинну консистенцію за температури 40 °С, за якої відбувається глазурування виробів, смак і запах, властиві цьому виду продукту. Завдяки малому розміру часток, порошки не відчуюються у структурі глазури, ступінь її подрібнення складає 20–22 мкм. Додавання порошку з виноградних кісточок дозволяє збагатити глазур на біологічно активні речовини, знизити її собівартість та подовжити терміни зберігання.