

## **ОГЛЯД ОСНОВНИХ НАПРЯМІВ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ВЕРШКОВИХ ДЕСЕРТІВ І ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ЗБІЛЬШЕННЯ ЇХ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ**

**Скорофатов Д.О., гр. ПОХТм-1**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.П. Крамаренко**  
Державний заклад «Луганський національний університет  
ім. Тараса Шевченка»

Вершкові десерти є улюбленими і доступними ласощами, як серед дорослих так і у дітей. Завдяки порівняно низьким температурним режимам обробки вони є перспективними видами кондитерських виробів для збільшення їх біологічної цінності.

Оскільки вершкові десерти є калорійним продуктом, доцільно збільшити їх біологічну цінність завдяки додаванню рослинної сировини. Рослинна сировина є необхідною складовою раціону харчування людини, оскільки містять необхідні мінеральні речовини, вітаміни, харчові волокна. Проте, вона є швидкопсувним і сезонним продуктом через високий вміст вологи. Сушіння є оптимальним способом одержання продуктів тривалого зберігання при максимальному збереженні їх вихідної якості, без використання консервантів та харчових добавок, оскільки сьогодні на перший план виходить ступінь натуральності й харчова цінність харчових продуктів. При цьому різні методи сушіння овочів формують їх певні функціонально-технологічні властивості, що дозволяють реалізувати технології з їх використанням.

У сучасних реаліях важливим питанням є вдосконалення технологій виробництва вершкових десертів. Так як наша країна переходить на європейські стандарти якості, сучасним підприємствам доцільно впровадити ці стандарти як можна скоріше, щоб стати конкурентоспроможними на європейському та національному рівні. Також великою проблемою наразі стає зменшення обсягу виробництва молока.

Отже, можна зробити висновок, що зараз доцільно використання рослинної сировини для виробництва вершкових десертів, ця продукція окрім збагачення, буде користуватися попитом серед населення. Але на жаль наразі підприємства та молочна галузь України знаходяться у поганому стані, застаріле обладнання, стандарти та проблеми з постачанням якісної сировини є великою проблемою для галузі.