

## РОЗРОБКА ПРОЄКТУ ТЕХНОЛОГІЇ КРЕМУ ВЕРШКОВОГО ОЗДОБЛЮВАЛЬНОГО

Хуторна С.Р., гр. 1813-PI-13м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Котляр**  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Сучасний ринок кондитерських виробів знаходиться в постійному розвитку і характеризується жорсткою конкуренцією, тому виробникам кондитерської продукції необхідно постійно проводити критичний аналіз випускається асортименту, визначати найбільш затребувані на ринку групи виробів, постійно покращувати їх якість, знижувати собівартість.

Страви з пінною структурою дуже поширені, як у промисловості, так і в закладах ресторанного господарства. Вони є полікомпонентними системами, а якісний та кількісний склад інгредієнтів визначає їх функції та властивості. До складу таких напівфабрикатів входять жири рослинні, емульгатори, білки молочні, мальтодекстрин або декстроза та стабілізатор, а також інші добавки, які формують технологічність цільового продукту та виконують певну роль у формуванні якостей сировини у виробництві якої планується використовувати заданий продукт.

Задана розробка має суттєве значення для подальшого розвитку сегменту десертної продукції та паст для збивання, вона розширює теоретичні та практичні знання у вирішенні проблем створення стабільних пінних систем з високою піноутворюючою здатністю. Використання паст для збивання, що містить у своєму складі поверхнево-активні речовини та стабілізатори має суттєве значення для створення нових напрямів у сегменті десертної продукції, бо представляє суміш, яку можна використовувати у різноманітних десертах. Вона вирішує питання стабільності, піноутворення та розширення асортиментного переліку та сприяє якісним змінам у виробництві.

Розглянуті теоретичні аспекти формування піноподібних та піноемульсійних систем та визначено, що основним фактором стабільності досліджуваної суміші є структурно-механічний фактор.

Проведено аналіз існуючих технологій крему вершкового оздоблювального з використанням пасти для збивання та виявлено, що основною тематикою досліджень є створення стійкої системи з високими показниками піноутворення з використанням різноманітних харчових добавок та сировинного комплексу.