

агрегати, в яких робиться і зберігається морозиво, циклічно включаються і відключаються, через що температура всередині них коливається. По-друге, під час перевезення морозива від виробника в місця продажу, температура довкілля також коливається.

Заморожені десерти подають на льоду, у бокалах, фруктах, вазах з льоду з десертними приборами до чи після основних страв, при температурі -18° .

Висновки: В результаті експериментальних досліджень розроблено рецептури, технологічні карти на технологічні схеми трьох видів сорбетів, виготовлених за допомогою кріотехнологій з використанням рідкого азоту в якості охолоджувача.

Нові заморожені десерти містять природний комплекс вітамінів (Р, А, С, Е, К, В₁, В₂, В₆) каротини, макро- і мікроелементи (бор, залізо, марганець, мідь, молібден, фтор), цукри (глюкозу, сахарозу, фруктозу), пектинові і дубильні речовини. Властивості використаної сировини мають заспокійливу, тонізуючу, антисептичну та лікувальну дію на організм і тому її широко застосовують в лікувально-профілактичних цілях.

ВПЛИВ МОЛОЧНО-БІЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТУ СКОЛОТИН НА ЯКІСТЬ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ КЕКСІВ

Юдіна Т.І., д.т.н., проф., Безрученко О.М.,

(Київський національний торговельно-економічний університет)

Кравченко Т.В., к.пед.н.

(Уманський державний педагогічний університет ім. Павла Тичини)

Мета досліджень: визначення впливу молочно-білкового концентрату сколотин на органолептичні та реологічні властивості тіста та готових безглютенових кексів з використанням молочно-білкового концентрату (МБК) сколотин.

Основні матеріали досліджень. На підставі серії попередніх експериментів та з урахуванням відомостей, що містяться у науково-технічній літературі, розроблено технологічну схему одержання безглютенового кексу з використанням молочно-білкового концентрату сколотин. У розробленій технології передбачено введення до складу тіста кукурудзяного та рисового борошна у співвідношенні 60...70% і 40...30%, відповідно, від загальної кількості борошняної суміші за рецептурою, а також молочно-білкового концентрату сколотин.

З метою визначення раціональної кількості молочно-білкового концентрату сколотин побудовано модельні харчові композиції та проведено вивчення їх органолептичних та реологічних показників. При оцінюванні показників якості модельних харчових композицій безглютенового кексу з використанням МБК сколотин за контроль обрано кекс «Сирний», виготовлений за традиційною технологією.

Визначено, що при додаванні до рецептури 32...38% МБК сколотин одержують готові кекси з показником пористості м'якуша 35,5...36%, що найбільш відповідає контролю - 37,2% . Протирання МБК сприяє утворенню дрібнодисперсної маси, яка рівномірно розподіляється у тісті, і дозволяє отримати гарні формуючі властивості тіста, а також компенсувати негативний вплив теплової обробки, яка ускладнює засвоювання білків молока організмом людини. Одержані вироби характеризуються гарним зовнішнім виглядом, випуклою без розривів поверхнею, щільним м'якушем жовтого кольору з текстурою, що адекватна традиційному кексу «Сирному».

Висновки. Додавання до рецептури молочно-білкового концентрату сколотин сприяє підвищенню вологоутримуючої здатності тіста, дозволяє комбінувати білки тваринного походження з рослинними білками борошна, створює передумови для розширення асортименту безглютенових кексів з підвищеною харчовою цінністю.

ВПЛИВ ПОЛІПШУВАЧІВ НА ШВИДКОСТЬ ВИПАРОВУВАННЯ ВОЛОГИ З ТІСТА НА ОСНОВІ РИСОВОГО БОРОШНА

**Шаніна О.М., д.т.н., проф., Боровікова Н.О., аспірант,
Гавриш Т.В., к.т.н., доц., Дугіна К.В., к.т.н.,
Фейзопуло О.Е., студентка**

*(Харківський національний технічний університет сільського
господарства імені Петра Василенка)*

Вода є важливим рецептурним компонентом та дієвим чинником будь-якого технологічного процесу, включаючи процес тістоутворення. Під час приготування тіста вода взаємодіє з його компонентами шляхом утворення додаткових водневих зв'язків з біополімерами борошна. Для здійснення гідролітичних процесів, що протікають в тісті при бродінні і випічці, необхідна наявність в ньому вільної вологи.