

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ІНДУСТРІАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ІЗ СЛИВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

Рубан Я.Ю., гр. ТХ-27

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

Високий рівень країн Заходу в реалізації необмежених можливостей при виробництві швидкозаморожених напівфабрикатів і страв високого ступеню готовності, що полягають в розширенні асортименту і створенні різних варіантів харчових композицій, Україна знаходиться лише на початковому етапі розвитку виробництва замороженої продукції, хоча населення давно по гідності оцінило зручність її вжитку. Оскільки вітчизняні виробники займають малий процент реалізації заморожених плодів та овочів, імпортна продукція заповнила ринок. Тому швидкозаморожені плоди та овочі поступово набувають статусу самостійного продукту і все більше використовуються виробництва кулінарної продукції на Україні.

У зв'язку з цим можна прогнозувати, що через декілька років заморожені плоди та фрукти все-таки знайдуть свою нішу: відкриваються невеликі спеціалізовані підприємства, цехи по виробництву даної продукції, якість якої не поступається якості зарубіжних виробників. Аналіз сучасного стану виробництва продуктів з фруктів і вивчення патентної документації дозволили виявити, що сезонність вирощування, а також відсутність технологій напівфабрикатів високого ступеня готовності з плодів є стримуючим чинником збільшення їх споживання через мережу підприємств ресторанного господарства. Відзначене з'явилося підставою для розробки технологій переробки плодів в індустриальні напівфабрикати високого ступеня готовності багатофункціонального призначення (фаршів) із плодів і дозволило намітити основні напрями експериментальних робіт.

Метою роботи було вивчення змін фізико-хімічних та органолептичних показників індустриального напівфабрикату із слив і розробка рекомендацій з використання даної продукції в підприємствах ресторанного господарства.

Нові індустриальні напівфабрикати високого ступеня готовності багатофункціонального призначення рекомендується використовувати у складі кулінарних страв та кондитерських виробів по загально прийнятій технологічній схемі цієї продукції, значно розширить асортимент та дозволить використовувати її протягом року.

ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ СУШЕНИХ ОВОЧІВ

Самойлова А.А., гр. ТХ-37М, Тарасенко Т.А., асп.

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,
канд. техн. наук, доц. **О.В. Неміріч**,
канд. техн. наук, доц. **С.Л. Юрченко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Рациональне харчування людини передбачає щоденне споживання овочів. Проте, вони є сезонним продуктом і протягом зберігання втрачають вихідну харчову та біологічну цінність. Одним зі способів збереження споживчих властивостей овочів протягом тривалого часу є їх сушіння. На сьогодні існують численні способи зневоджування овочевої сировини, серед яких перспективним є спосіб сушіння зі змішаним теплопідведенням. Використана технологія дозволяє отримати концентрат вітамінів та інших біологічно активних речовин овочів; сушені овочі відновлюють вихідні властивості в різних середовищах (воді, молоці, бульйоні, сольовому розчині тощо). З огляду на це отримано сушені кабачки та капусту, що мають сприйнятливі органолептичні показники якості і функціонально-технологічні властивості, що дозволяють інтенсифікувати технологічний потік отримання кулінарної продукції, підвищувати харчову цінність і розширювати її асортимент під час заміни свіжих овочів на сушені.

Метою досліджень була розробка технології борошняних кулінарних виробів – млинців з використанням порошоків кабачку та капусти. Виходячи з мети, проведено дослідження реологічних властивостей модельних систем та органолептичних показників якості млинців, що дозволило обґрунтувати раціональні дисперсність та масові частки овочевих порошоків на заміну маси борошна.

Встановлено, що дисперсність 20...30 мкм та масова частка порошку з кабачків 25%, а також дисперсність 20...30 мкм і масова частка 15% порошку з капусти до маси пшеничного борошна сприяють отриманню високих смакових властивостей і підвищенню харчової цінності борошняної кулінарної продукції за вмістом пектинових речовин та вітаміну С.

Проведений комплекс досліджень дозволив розробити рецептури і схему технологічного процесу отримання млинців з овочевими порошками, скласти нормативну документацію.