

ВИКОРИСТАННЯ СМП «КОСМОЛ» ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Є.Ю. Хілініч, Н.О. Фалендиш,

Т.І. Іщенко

Національний університет харчових технологій

З кожним днем людство все більше і більше занепокоюється проблемою «здорового» харчування. У першу чергу ця проблема актуальна для хлібобулочних виробів, адже хліб – це продукт щоденного вживання. До того ж сьогодні просто моветон подавати у закладах ресторанного господарства так званий «масовий» хліб, бо те, який хліб пропонує підприємство харчування клієнту, може свідчити про рівень і клас закладу. Щоб тримати марку і бути оригінальними, рестораторам доводиться братися за випікання хліба самостійно, тому пошук нової нетрадиційної сировини для виробництва «здорового» хлібу є не просто актуальною тенденцією, а нагальною потребою та необхідністю.

З метою розробки ефективних технологій виробництва хлібобулочних виробів з новою нетрадиційною сировиною вивчався хімічний склад, технологічні та лікувально-профілактичні властивості сухого молочного продукту (СМП) «Космол». Встановлено, що використання СМП для розширення асортименту хлібобулочних виробів в закладах ресторанного господарства за рахунок його збалансованого білкового, жирового, вуглеводного складу та збагачення мінеральними речовинами (кальцій, фосфор, калій, натрій), вітамінами групи антиоксидантів є можливим та доцільним.

З технологічної, економічної та медичної точок зору, при виробництві продукції високої якості спеціального призначення оптимальним визнане дозування сухого молочного продукту «Космол» не вище 10%.