



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**VIII ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ,
ПРИСВЯЧЕНА 135-РІЧЧЮ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

19-20 березня 2019 р.

Київ НУХТ 2019

Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 березня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – 245 с.

Видання містить матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Українець А.І. ректор Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Заступники голови:

Шевченко О.Ю. проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Доценко В.Ф. декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Члени оргкомітету:

Нєміріч О.В. завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Арпуль О.В. доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Басюк Д.І. завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, доцент

Галинська О.М. виконуючий обов'язки завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

Секретар:

Кузьмін О.В. доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

Рекомендовано Вченою радою НУХТ

Протокол № ____ від « » березня 2019 р.

НУХТ, 2019

30. ЯГІДНА НАЧИНКА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Цирульнікова В.В., к.т.н., доц.,

Різник А.О., асист.,

Тищенко О.М., ст. викл.,

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), Київ*

Кондитерські вироби з ягідними, плодово-ягідними та фруктовими начинками користуються популярністю у гостей закладів ресторанного господарства, тому практично завжди є в меню. Однак, широкому застосуванню начинок з варення, джемів, повидла перешкоджає погіршення їх якісних показників при тривалій температурній дії під час випікання виробів. Необхідні технологічні показники даним начинкам можна надати за рахунок застосування технології – желефікації.

Під час проведення досліджень в якості матеріалів використовували обліпихове варення, альгінат натрію. Фізико-хімічні та структурно-механічні показники сировини, напівфабрикатів, готової продукції визначали загальноприйнятими та спеціальними методами [1, 2]. Зокрема, термостабільність отриманих начинок визначали за методикою, розробленою у МТХП, в основі якої лежить принцип моделювання температурної дії, її тривалості на досліджений продукт при визначених умовах [1].

За основу для виготовлення начинки обрано обліпихове варення.

Обліпіха в народі відома під назвами «помаранчева королева», «чудо-ягода», «лісова аптека» і навіть «вітамінний концентрат», відноситься до плодових рослин, культурні та дикорослі форми яких, завдяки невибагливості до кліматичних умов, набули широкого поширення в різних регіонах Азії, Європи і Північної Америки.

Лікувально-профілактична дія обліпіхи та варення з неї ґрунтується на значному вмісті біологічно активних речовин, зокрема вітамінів С, В₁, В₂, Е, К, Р, флавоноїдів, каротиноїдів, фолієвої кислоти, мікроелементів (натрію, магнію, калію, кальцію, фосфору, тощо). Ягоди обліпіхи містять холін, бетаїн, кумарини, фосфоліпіди, фруктозу і глюкозу, яблучну, лимонну, винну кислоти, дубильні речовини. Плоди обліпіхи з приємним кисло-солодким смаком і особливим ананасовим ароматом. Обліпихове варення не втрачає своїх цілющих властивостей при термічній обробці.

Плоди обліпіхи низькокалорійні – 30 ккал /100 г. Вміст сухих речовин становить від 10 до 25 %. Серед сухих речовин переважають вуглеводи, основна частка яких представлена цукрами – глюкозою, фруктозою і сахарозою в кількості від 0,6 до 9,0 %. Обліпіха з низьким вмістом пектинових речовин, 69...85 % яких представлені протопектинами [3-5].

Вміст білків в плодах обліпіхи не перевищує 1%, але амінокислотний склад повноцінний. За даними [4, 5] загальний вміст амінокислот знаходиться в межах 210...235 мг / 100 г плодів.

Термостабільну начинку на основі обліпихового варення готували желефікацією. В основі даної технології – реакція альгінату натрію з цитратом натрію та глюканатом кальцію, в результаті якої утворюються термостабільні драглі, здатні витримувати високі температури при звичайних умовах випікання. Крім того, рецептурними компонентами начинки є вода, цукор та лимонна кислота.

Досліджуючи термостабільність модельних зразків, підібрано оптимальну рецептурну композицію начинки. При температурі 140°C впродовж 10...25 хв начинка не змінює своїх властивостей: зберігає форму, колір, аромат, смак, структуру та не розтікається. Зі збільшенням в рецептурі концентрації альгіната натрію збільшується вологоутримуюча здатність начинки, стійкість до дії температури та скорочується час гелеутворення. Однак, начинка не проявляє абсолютну термостабільність, бо не витримує температурного режиму 220°C впродовж 15 хв.

За органолептичними та фізико-хімічними показниками отримана обліпихова начинка відповідає вимогам нормативної документації на аналогічні продукти, має характерний приємний колір, смак, пружну желеподібну консистенцію, тримає форму та не розтікається.

Висновок. Доведена ефективність застосування технології желефікації для виготовлення термостабільних начинок. Розроблену термостабільну начинку доцільно використовувати в закладах ресторанного господарства при виготовленні кондитерських виробів закритого типу, температура в середніх шарах яких при випіканні не перевищує 130°C.

Література

1. Корецька, І. Л. Технологічні аспекти до використання фруктових начинок при виробництві кондитерських та хлібобулочних виробів / І. Л. Корецька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103) – С. 11-12.
2. Патент 73798 UA, МПК A23L 1/00. Термостабільна начинка для борошняних кондитерських виробів / Оболкіна В.І., Йовбак У.С., Камбулова Ю.В., Крапивницька І.О.; заявник Національний університет харчових технологій. - № 2012 03118; заявл. 16.03.2012; Опубл. 10.10.2012, Бюл. № 19.
3. Lalit M. Sea buckthorn berries: A potential source of valuable nutrients for nutraceuticals and cosmoceuticals ?text? / Lalit M. Bal, Venkatesh Meda, S.N. Naik, Santosh Satya // Food Research International. – 2011. - N 44. – P. 1718–1727.
4. Яковлева, Т. П. Пищевая и биологическая ценность плодов облепихи [текст] / Т. П. Яковлева, Е. Ю. Филимонова // Пищевая промышленность. - 2011. - №2. – С. 11-13.
5. Обліпихове пюре в технології бельгійських вафель [Текст] / В. М. Шелудько, Т. Г. Неборак // Новітні тенденції у харчових технологіях, якість і безпечність продуктів [Текст] : матеріали VII Всеукр. наук.-практ. конф., 16-17 квіт. 2015 р. / Львів. ін-т економіки і туризму ; упоряд. І. О. Бочан, [та ін.]. – Львів : Ліга-Прес, 2015. – С. 39–41.