

## ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК В ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТАХ

О.С. Пушка, асистент

І.Л. Корецька, к.т.н, доцент

*Національний університет харчових технологій м. Київ*

Зовнішній вигляд кондитерських виробів має велике значення при виборі покупцем продукції. Гарні вироби визивають естетичне насолодження, **апетит** та прикрашають будь-який святковий стіл. Особливо це відноситься до **тортій** та тістечок. Із оздоблювальних напівфабрикатів з яких роблять **різноманітні** декоративні прикраси, застосовуючи при цьому спеціальні прийоми т» пристосування. На сьогодні у виробництві тортів та тістечок використовується значна кількість різноманітних кремів для промазування і оздоблення.

Кондитерські креми отримують шляхом збивання рецептурних компонентів, під впливом яких маса насичується повітрям та набуває **структуру** піни. Проте, зазвичай, ці напівфабрикати не завжди задовольняють **вимоги** технологів. Тому для їх удосконалення використовують харчові добавки.

Харчові добавки - природні або синтезовані речовини, які навмисно вводяться до продуктів харчування з метою надання їм необхідних властивостей (наприклад, органолептичних, технологічних) і не вживаються самостійно у вигляді харчових продуктів або звичайних компонентів **їжі**. Харчові добавки можуть залишатися у харчових продуктах у повному обсязі або у вигляді речовин, які утворюються після хімічної взаємодії добавок і компонентами продуктів харчування.

Харчові добавки поділяються на чотири великих групи:

- > речовини, регулюючі смак продукту (ароматизатори, смаконі добавки, підсолоджувачі, кислоти, регулятори кислотності);
- > речовини, поліпшуючі зовнішній вигляд продукту (**барвники**, стабілізатори кольору, відбілювачі);
- > речовини, регулятори консистенції і формуючі **структуру** (загусники, гелеутворювачі, емульгатори, стабілізатори);
- > речовини, які збільшують термін зберігання продукту (консерванти, антиоксиданти та ін.)

В технології приготування продукції харчування, а **саме У** виробництві тортів та тістечок, найбільшого поширення у використанні **набули** гелеутворювачі, емульгатори і стабілізатори, що застосовуються для цілеспрямованої зміни властивостей напівфабрикатів та форму **вани»** необхідних реологічних властивостей готових продуктів. Вони можуть **бути** тваринного (желатин), мікробного (камедь ксантана) та **рослинно»** походження (камедь гуара, камедь рожкового дерева, камедь тара, **каррагенани**, агар), і велика група модифікованих крохмалів.

Гідроколлоїди - велика група харчових інгредієнтів, виділена в 1978 р. • самостійну категорію на підставі спільності властивостей, які проявляють ними в харчових системах. У цю групу входять з'єднання, що додаються в р'

тїк» тверді продукти харчування в процесі їх виготовлення з метою додавання Пнжаної в'язкості або консистенції, а також з метою стабілізації харчових пісієрсних систем (емульсій, суспензій та ін).

Виходячи з цього визначення, до гідроколоїдів, які мають статус Імрчових добавок, відносяться речовини трьох функціональних класів - шгусники, гелеутворювачі та стабілізатори, які виявляють в окремих випадках суміжну функцію емульгатора.

Галактоманани (камеді рослинного походження) при додаванні навіть монсликих кількостей до гелеутворюючих полісахаридів (агару, карагенану) вуттєво покращують властивості гелів.

Гуарова камедь часто використовується в сполученні з багатьма іншими ммсдями, особливо із ксантановою камеддю, і при цьому відбувається пінергічна реакція.

Камедь бобів ріжкового дерева традиційно застосовується у виробництві морозива (як стабілізатор), хлібобулочних виробів (юпрієє поліпшенню жшогуотримувальних властивостей, подовжує строк зберігання).

Ксантанова камедь широко використовується у виробництві соусів, молочних продуктів, морозива, десертів, хлібобулочних виробів, напоїв. Інша Область застосування камеді к'антана - це низькокалорійні продукти, де вона иикористовується в якості замітника жирів і забезпечує густину і текстуру, які часто втрачаються при зменшенні кількості жирів у рецептурі.

Карагенани являють собою суміш гідроколоїдів, отриманих із червоних морських водоростей. Карагенани широко використовуються як в'язкий компонент при готуванні пудингів і фруктових йогуртів, дієтичних маргаринів і вершкового морозива. Карагенани перетворюють рідини в креми або прозорі Желе, надають шоколадним напоям тягучий смак.

Однак, на відміну від більшості інших груп харчових добавок, роль і ідроколоїдів у харчових системах не зводиться тільки до виконання згаданих технологічних функцій. Багато гідроколоїдів є фізіологічно функціональними (корисними для здоров'я) інгредієнтами, які можуть знижувати рівень холестерину в крові, сприяти нормальному функціонуванню кишковика, ироявляти позитивні для здоров'я людини властивості. Завдяки властивостям гідроколоїдів, стало можливим створення низькокалорійних продуктів, що іГюрігають органолептичні характеристики традиційні анашоги.

## **ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДКИХ СТРАВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**М.В. Радченко**, аспірант

**М.І. Пересічний**, д.т.н, професор

*Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ*

Відомо, що харчування є одним із найважливіших факторів, який пов'язує людину із навколишнім середовищем і має істотне значення у

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

ДОНЕЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І  
ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

*До 80-річчя Донецької області*

## **НАУКОВА ТВОРЧІСТЬ МОЛОДІ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

**МАТЕРІАЛИ**

*ДРУГОЇ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ СТУДЕНТІВ, АСПІРАНТІВ ТА МОЛОДИХ ВЧЕНИХ*

15-16 листопада 2012 р.

**Донецьк 2012**