

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Інноваційні технології оздоблювальних напівфабрикатів типу суфле та тортів і тістечок функціонального, дієтичного і дієтично-функціонального призначення

А.М. Дорохович, А.В. Мурзін

Національний університет харчових технологій

Розроблена інноваційна технологія оздоблювальних напівфабрикатів типу суфле: функціонального призначення – «Сюрприз» на основі використання цукру білого кристалічного і лактулози; дієтичного призначення – «Диво» на основі використання моносахариди фруктози; дієтично-функціонального призначення – «Файна» та «Рожевий» на основі використання сумішей фруктози з цукрозамінниками нового покоління еритритолом та мальтитолом відповідно. Розроблено торти на основі нових видів напівфабрикатів типу суфле, функціонального призначення – «Ніжність», дієтично-функціонального призначення: «Опера», «Шоко», «Малинка». Технологія оздоблювальних напівфабрикатів спеціального призначення захищена патентами України [1].

Зразки оздоблювальних напівфабрикатів типу суфле та готових тортів неодноразово представлялися на міжнародних виставках. Бісквітний торт «Опера» був представлений на XII дегустаційному конкурсі кондитерських виробів «Солодкий тріумф-2011» у рамках спеціалізованої виставки SWEETS & BAKERY Ukraine 2011 і нагороджений дипломом за перемогу у номінації «Гран-прі». Бісквітний торт «Магія» був представлений на XIII дегустаційному конкурсі кондитерських виробів «Солодкий тріумф-2012» у рамках спеціалізованої виставки SWEETS & BAKERY Ukraine 2012 і нагороджений дипломом за перемогу у номінації «Тріумф інновацій». Зразки оздоблювальних напівфабрикатів типу суфле: «Диво», «Рожевий» та «Файна» були представлені на XIV дегустаційному конкурсі кондитерських виробів «Солодкий тріумф-2013» у рамках спеціалізованої виставки SWEETS & BAKERY Ukraine 2013 і нагороджені дипломами за перемогу у номінації «Тріумф інновацій».

Визначена харчова, енергетична цінність та показник глікемічності нових видів тортів. Встановлено, що показник глікемічності тортів: «Шоко», «Малинка», «Опера» знижено на 63, 54 та 44 % відповідно, в порівнянні з аналогом на цукрі білому кристалічному.

Розрахована економічна ефективність від виробництва нових видів тортів, яка вказує, що прибуток від реалізації 1 т тортів спеціального призначення складає від 2949,77 до 4314,97 грн. Крім того виробництво тортів спеціального призначення має соціальний ефект, тому що таку продукцію можна споживати хворим на цукровий діабет.

Література

1. Пат. 83985 Україна, МПК А21D 13/08 Оздоблювальний напівфабрикат піноподібної структури дієтичного призначення / Дорохович А.М., Мурзін А.В., Гутник С.В., Омеляненко І.О.; заявник та власник Національний університет харчових технологій. – № u201308433; заявл. 04.07.2013; опубл. 10.01.2014, Бюл. № 1.