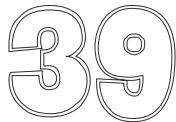


*Список літератури*

1. Тіхонова Н.О. Методичні підходи до формування категоріального апарату в сфері виробництва харчових продуктів [Текст] / Н.О. Тіхонова // Проблеми підвищення ефективності інфраструктури. – 2014. – № 38. – С. 102-108.
2. Липатов Н.Н. Совокупное качество технологических процессов молочной промышленности и количественные критерии его оценки [Текст] / Н.Н. Липатов, С.Ю. Сажин, О.И. Башкиров // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 4. – С. 33-34.
3. Топольник В.Г. Квалиметрия в ресторанном хозяйстве [Текст] : монографія / В.Г. Топольник, А.С. Ратушный ; Донецк. нац. ун-т економіки и торговли им. М. Туган-Барановского.: Донецк, 2008. – 243 с.



**ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ  
КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ З  
ПОРОШКОМ З БАНАНУ**

**М. В. Янчик, аспірант**

**О.В. Нєміріч, к.т.н., доцент**

*Національний університет харчових технологій*

**О.П. Янчик, асистент**

*Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ*

На сьогоднішній день заклади ресторанного господарства, особливо кондитерського напрямку, досить швидко розширюються. Основні групи виробів в даній галузі займають борошняні кондитерські вироби. Для їх оформлення використовують різноманітні оздоблювальні напівфабрикати: глазури, помадні маси, креми.

Технологія отримання оздоблювальних напівфабрикатів передбачає використання структуроутворювачів та згущувачів. В зв'язку з цим були вивчені функціонально-технологічні властивості порошку з банану, отриманого холодним розпилювальним сушінням (ХРС).

Очевидним є те, що внесення порошку спричинюватиме появу у готовому продукті своєрідного кольору, аромату та смаку. Тому, особливу увагу необхідно було приділити дослідженню органолептичних властивостей порошку із банану.

Порошок з банану має світло-жовтий колір, однорідний по всій масі, приємний запах с присмаком свіжого банану, дрібнодисперсний без видимих включень та домішок. Вологість порошку становить не більше 5%; коефіцієнт водопоглинання – 2,9 кг/кг; вологозв'язуюча здатність – 7,33%; емульгуюча здатність – 1,9 мл/г; олієутримуюча здатність – 0,6 мл/г.

При введенні порошку до кондитерського напівфабрикату доцільно використовувати порошки із розміром частинок до 15 мкм та вмістом цієї фракції не менше 75...80%. Обґрунтування вказаних параметрів полягає в тому, що частинки із розмірами більше 20...25 мкм відчуються органолептично. Тому нами досліджено мікроскопічним методом дисперсність порошку з банану (рисунок).

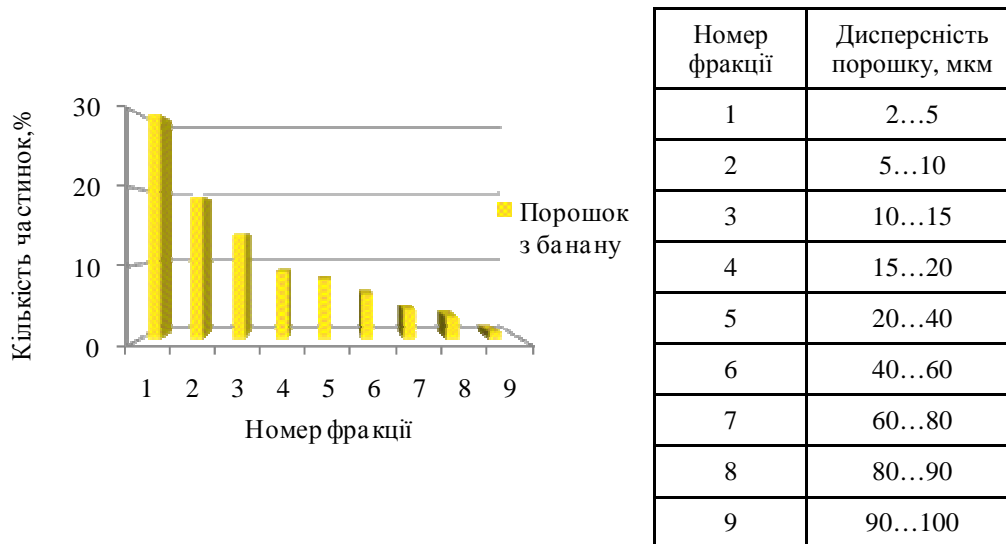


Рис. – Дисперсність порошку з банану

Як видно, в даних порошках найбільшою мірою представлена фракція часточок до 10 мкм.

З огляду на вищенаведені дані, даний порошок був використаний в якості структуроутворювача для виготовлення кондитерського напівфабрикату, до складу якого внесено помадну масу, масло вершкове, ПАР та порошок з банану. Було досліджено органолептичні і фізико-хімічні показники якості отриманого напівфабрикату (таблиця).

Таблиця

**Органолептичні і фізико-хімічні показники кондитерського напівфабрикату з порошком з банану**

Показник	Характеристика і значення
Зовнішній вигляд	Глянцева маса з нелипкою поверхнею
Смак та запах	Приємний, з присмаком свіжого банану, ледь відчутний запах банану
Колір	Світло-жовтий, однорідний
Консистенція	Однорідна, пластична
Масова частка води, %, не більше	12,2
Вміст редуруючих речовин, %, не менше	4,4
Розмір кристалів основної фракції, мкм	5-10
Масова частка жиру, %, не менше	10

Як видно з представлених в таблиці даних, при додаванні порошку з банану органолептичні і фізико-хімічні показники якості кондитерського напівфабрикату знаходяться в допустимих межах значень.

Таким чином, показано, що порошок з банану холодного розпилювального сушіння дозволяє отримати кондитерський напівфабрикат із привабливими органолептичними властивостями і відповідними фізико-хімічними показниками якості.

*Список літератури*

1. Дуденко Н.В. Фізико-хімічні та біотехнологічні основи технології галузі. Методичні рекомендації та завдання для виконання лабораторного практикуму/ Н.В. Дуденко. – Х.: 2006. – С. 27-34.
2. Румянцева В.В., Бабракова Н.М. Биомодифицированные продукты в производстве конфетных масс// Кондитерское производство. 2007. - №1.- С.26-27.
3. Цукрові кондитерські вироби. Збірник стандартів. ІПК Видавництво стандартів, 1999. – 231 с.



**АЛЬТЕРНАТИВНІ ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ БУРЯКОВОГО ЦУКРУ В УМОВАХ СУЧАСНОГО ВИРОБНИЦТВА**

**Адаменко О.В., асистент**  
**Логвін В.М., д.т.н., професор**

*Національний університет харчових технологій*

Цукор є невід’ємною складовою харчування людини. Він є джерелом легкозасвоєваних вуглеводів, які необхідні нашому організму для нормальної життєдіяльності. Особливо це стосується людей які працюють на роботах з високим інтелектуальним навантаженням (науковці, працівники освіти, конструктори, проектувальники та ін.). Проте не слід зловживати цукром та продуктами, в яких він міститься в значній кількості, оскільки це може призвести до тяжких хронічних захворювань.

Крім того, цукор широко застосовується в харчовій промисловості при виробництві різноманітних харчових продуктів. Серед таких зокрема переважна більшість кондитерських, хлібопекарських виробів, безалкогольних напоїв та соків, більшість виноробної продукції, а також ряд харчоконцентратів та ін. Проте останніми роками в промисловості спостерігається тенденція до все ширшого застосування заміників цукру, як шкідливих синтетичних (сахарни, аспартам) так і корисних природніх (стевіозид). Але це можливо лише в певних продуктах, адже складові компоненти цукрозамінників також можуть реагувати з іншими компонентами продукту. Крім того для успішного застосування цукрозамінників потрібно змінювати технологічну схему виробництва і в більшості випадків встановлювати додаткове обладнання, тому більшість виробників харчової продукції продовжують використовувати саме цукор, а не його замітники. Слід зазначити, що в цілому цукор виключно натуральний продукт і він не може бути сфальсифікований будь-якими іншими речовинами.

Найбільшими споживачами цукру в Україні є підприємства харчової промисловості. Але далеко не весь цукор може бути використаний у подальшому промисловому виробництві харчових продуктів. Лише цукор I та II категорій може бути використаний в харчовій промисловості, а цукор III і IV категорій потрібно або доочищати, або ж реалізувати його в роздріб для споживання в побуті. Але виробничі потужності цукрових заводів України значно перевищують загальну потребу внутрішнього ринку в цукрі, тому слід шукати ринки збуту закордоном. Але