

# МОНІТОРИНГ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТІВ У РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДАХ

**Гойко І.Ю. канд.техн.наук, доцент**

*Національний університет харчових технологій, Київ*

У сучасних умовах ринкової конкурентоспроможності, технологами сучасних закладів ресторанного господарства, велика увага приділяється забезпеченню високоякісними харчовими продуктами оздоровчого призначення. Все більшої популярності набувають продукти на основі сиру кисломолочного з додаванням збагачувачів із ягідної сировини – сиркові десерти, що відіграють важливу роль в харчуванні людини, особливо дітей. Дієтичні властивості сиркових десертів полягають у тому, що вони покращують обмін речовин, стимулюють видалення шлункового соку та підвищують апетит.

Тому, розширення асортименту виробництва сиркових десертів у ресторанних закладах є актуальним.

Мета дослідження полягала в моніторингу виробничих процесів виробництва сиркових десертів на основі кисломолочного сиру з використанням збагачувачів із ягідної сировини.

Проведення моніторингу виробничих процесів полягає у складанні технологічного плану виробництва, що враховує використання нормативної документації для проведення технологічних розрахунків, а також складання відповідної документації для обліку сировини, напівфабрикатів та готових десертів.

Молочно-білкова основа для виробництва сиркового десерту – сир кисломолочний напівжирний, в якості рослинного збагачувача використовували пюре із журавлини, сливи, полуниці.

Ягоди журавлини містять Р, Mg, К, Са, Fe, В, І, Со, Сu, вітаміни С, РР, а також харчові волокна, фенол, бетаїн, танін, пектинові і дубильні речовини.

Слива багата на вітаміни В1, В2, В6, РР, Е, Mg, Са, органічні кислоти, полісахариди, флавоноїди (кверцетин, авікулярин, ізокверцетрин), кумарини, антоціанідини.

Полуниця містить від 5 до 15% цукрів, клітковину, пектини, дубильні речовини, лимонну і яблучну кислоти, вітаміни С, Е, В2, РР, В5, В1, В6, В9 і Н, К, мінеральні речовини Са, Fe, І.

Для проведення моніторингу проводили оцінку сировині та готовій продукції за якісними показниками згідно вимог нормативної документації; визначали вплив показників якості сировини на якість готових виробів; визначали вплив збагачувачів на якість сиркових десертів; проводили технологічні розрахунки десертів, для чого визначали масу сиркової суміші, яка складалась із сиру кисломолочного, вершків, цукру, пюре журавлини, сливи, полуниці.

**Висновки.** За проведеними технологічними розрахунками розроблені сиркові десерти дозволяють розширити асортимент десертної продукції у ресторанних закладах.