

## **ЗБИВНА СОЛОДКА СТРАВА З ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИМ НАПІВФАБРИКАТОМ**

**Неміріч О.В., доктор техн. наук, доцент**

**Устименко І.М., канд. техн. наук**

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

Вершки як інгредієнт солодких страв характеризується незбалансованим жирнокислотним складом порівняно з рослинними оліями.

Тому актуальним завданням є розробка інноваційної продукції на основі технологічно зручної олієвмісної компоненти – поліфункціонального напівфабрикату для підвищення харчової цінності та інтенсифікації технологічного процесу.

Як основу поліфункціонального напівфабрикату використовували харчову емульсію, жирова фаза якої представлена збалансованою за жирнокислотним складом купаженою олією (соняшникова+лляна). Харчова емульсія характеризується седиментаційною стійкістю з розмірами жирових кульок не більше  $10^{-6}$  м.

Для формування полідисперсної фази крему у складі поліфункціонального напівфабрикату застосовували гідроколоїд – натрійкарбоксиметилцелюлозу.

Дрібнодисперсний порошок з моркви використовували для підвищення харчової цінності та надання готовому продукту оригінальних смакових та колірних властивостей.

Зразки солодкої страви отримували шляхом збивання поліфункціонального напівфабрикату з цукром білим кристалічним.

У зразках визначали титровану кислотність за ГОСТ 3624, збитість – об'ємним методом, органолептичну оцінку – за результатами роботи експертів дегустаційної комісії.

Отримані зразки характеризувались світло-помаранчевим кольором за всією масою, солодкуватим смаком із приємним присмаком моркви. Титрована кислотність збитої страви становила 19 °Т, збитість – 120 %.

Розраховано харчову цінність розробленого крему та встановлено підвищений вміст поліненасичених жирних кислот порівняно з контрольним зразком.

Проведені дослідження свідчать про доцільність використання поліфункціонального напівфабрикату, що складається з емульгованої системи соняшникової та оливкової олії, порошку з моркви та натрійкарбоксиметилцелюлози для отримання крему з приємними смаковими властивостями, покращеними фізико-хімічними показниками якості та підвищеною харчовою цінністю.