

30. ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЖИРОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ДІЄТИЧНОЮ ДОБАВКОЮ «ГЕМОВІТАЛ»

А.В. Гавриш

Національний університет харчових технологій

В підприємствах ресторанного господарства та харчової промисловості виготовляють глазур шоколадну та кондитерську. Шоколадна глазур на промислових кондитерських підприємствах виготовляється з какао тертого, що є напівфабрикатом, одержаним з какао бобів. Для цього потрібний виробничий цикл з залученням спеціального обладнання та ліній, що реалізується лише в умовах промислових виробництв. В підприємствах ресторанного господарства виготовляють кондитерську глазур з застосуванням рослинних та кондитерських жирів.

Метою досліджень було обґрунтування та розробка нової технології жирового напівфабрикату з дієтичною добавкою «Гемовітал», що містить гемове залізо в легкозасвоюваній двовалентній формі і повноцінний білок. Цей напівфабрикат залучатиметься до технологічного потоку виробництва глазури шоколадної та кондитерської.

Як наукову гіпотезу було сформульовано наступне: жировий напівфабрикат з дієтичною добавкою «Гемовітал» є аналогом какао тертого в традиційному технологічному потоці виробництва шоколадної глазури, що дозволить застосовувати його не лише в крупних підприємствах кондитерської галузі, а й в підприємствах ресторанного господарства, спеціалізованих цехах та санаторно-курортних закладах без використання потужних промислових апаратів.

Визначено механізм седиментаційної стійкості жирових систем з дієтичною добавкою «Гемовітал» на стадії формування рецептурної суміші жирового напівфабрикату.

Встановлено закономірності впливу дієтичної добавки «Гемовітал» на окислювальні процеси в жировому напівфабрикаті.