

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених і студентів,
присвяченої 50-річчю заснування ХДУХТ*

У двох частинах

Частина 1

6 квітня 2017 р.

Харків
ХДУХТ
2017

ДОСЛІДЖЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК МУСІВ НА ОСНОВІ КАВИ

Рубанка К.В., канд. техн. наук,
Терлецька В.А., канд. техн. наук, доц.
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Виробництво десертів швидкого приготування підвищеної харчової цінності є важливим етапом покращення структури харчування людини в сучасних умовах урбанізації життя. Попередніми дослідженнями нами розроблено рецептуру мусу «Феєрверк». Як смаковий наповнювач для мусу обрано швидкорозчинну полікомпонентну суміш на основі кави до складу якої, крім кави розчинної, входить екстракт шипшини, горобини чорноплідної, журавлини та імбиру. Розроблений десерт швидкого приготування характеризується високими смаковими властивостями та харчовою цінністю. Проте залишається не вирішеною умова приготування мусу, оскільки відомо, що внесення рослинних компонентів по-різному впливає на кінетику утворення піни, а це в свою чергу впливатиме на зовнішній вигляд готового десерту. Результати досліджень впливу тривалості збивання на кінетику піноутворення мусів на основі кави та контрольного зразку мусу «Журавлинний», виготовленого за класичною рецептурою, зображено на рисунку.

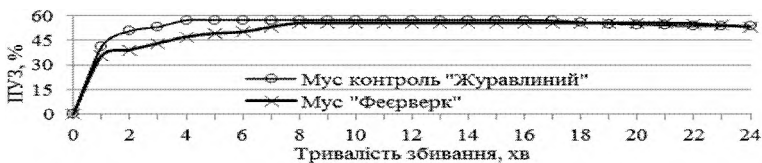


Рис. Кінетика піноутворення мусів

Встановлено, що внесення полікомпонентної суміші на основі кави впливає на зміну тривалості утворення піни в різні періоди. Так, мус «Феєрверк» досягає свого максимального значення ПУЗ за 8 хв, що на 4 хв довше за контрольний зразок. У той же час продовження збивання до 17 хв призводить до руйнування піни контрольного зразка, проте зразок «Феєрверк» руйнується протягом 20 хв збивання.

Отже, для приготування розробленого мусу «Феєрверк» зварену масу за температури 85...95°C протягом 12–15 хв та охолоджену до температури 30...40°C, збивають міксером 8 хв. Даний технологічний режим приготування забезпечить максимальний об'єм насичення мусу повітрям.