

НАУКОВІ РОЗРОБКИ
кафедри технології хліба,
кондитерських, макаронних виробів
і харчоконцентратів,
що рекомендуються до впровадження

Київ НУХТ 2008

РОЗРОБКА ЖЕЛЕЙНОЇ ТЕРМОСТАБІЛЬНОЇ НАЧИНКИ

Корецька І.Л., Кір'янова Г.А.

Основні характеристики, суть розробки

В основу розробки покладено ідею використання низькоестерифікованого пектину в суміші з гідроколоїдами рослинного та мікробного походження. У виробництві хлібопекарних або борошнянокондитерських виробів використовують фруктові начинки як відкритого, так і закритого типу. Суттєвою особливістю є спосіб приготування та використання таких начинок. Тестові заготовки формуються одночасно з начинкою і подальша термічна обробка виробів (вишкання) проводиться разом. Досліджено процеси, що відбуваються у вишкванні здобного печива з термостабільними начинками та вплив гідроколоїдів та їх сумішей на зміну температури начинок під час нагрівання. Досліджена кінетика прогріву начинок $t = f(\tau)$ та стан вологи у термостабільних начинках для борошняних виробів. Встановлено, що додавання гідроколоїдів сприяє підвищенню міцності структури начинок порівняно з контрольним зразком, причому ступінь зміцнення структури у моделей з сумішами гідроколоїдів вищий, ніж при доданні окремих гідроколоїдів. Досліджено адгезійні властивості термостабільних начинок залежно від дозування гідроколоїдів. Проведено аналіз органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників готових виробів. Встановлено, що розроблені вироби мають високі органолептичні показники та є мікробіологічно безпечними і придатними до споживання.

На основі експериментальних даних розроблено технологію виробництва желейних термостабільних начинок, які можливо використовувати у виробництві борошняних виробів відкритого та закритого типу. На дегустаційному конкурсі, який проходив в рамках виставки WORLD FOOD UKRAINE/Весь світ харчування. Україна –2005 начинка желейна термостабільна отримала золоту медаль.

Патентно-конкурентноспроможні результати

Отримано деклараційні патенти на склад і спосіб виробництва желейної термостабільної начинки. Рішення № 70554 А, від 15.10.2004 б. № 10.

Порівняння зі світовими аналогами

Вперше встановлена можливість виробництва желейної термостабільної начинки з використанням високоестерифікованого пектину.

Економічна привабливість розробки для просування на ринок, впровадження та реалізації, показники, вартість

Розраховано економічний ефект, порівняно з існуючими способами виробництва. Собівартість термостабільних начинок що пропонуються, значно нижча.

**Галузі, міністерства, відомства, підприємства, організації,
де можуть бути реалізовані результати розробки
Хлібопекарні та кондитерські підприємства.**

Стан готовності розробок

Розробка на стадії завершення (готовність 90%).

Результати впровадження

Розроблено нормативно-технічну документацію на нові види здобного печива з термостабільними начинками відкритого та закритого типу – рецептури та технологічні інструкції на печиво «Желейне» та «Трубочка желейна» і проект технічних умов на саму начинку. Технологія апробована у промислових умовах ППІ „Деліція” та ТОВ „Слов’янка”.

Адреса: вул. Володимирська, 68
Тел. (8 044) 287 96 27, E-mail: tac1@g.com.ua