



Ювілейна науково-практична конференція з міжнародною участю студентів, аспірантів та молодих вчених

**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ  
БІЗНЕС: ІННОВАЦІЇ Й СУЧАСНІ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

29 квітня 2020 р

УДК 664.4

## **ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖНОГО НАПІВФАБРИКАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ ХОЛОДНИХ ДЕСЕРТІВ**

Польовик В.В., Корецька І.Л.  
[vovapolevik@ukr.net](mailto:vovapolevik@ukr.net), [tac16@ukr.net](mailto:tac16@ukr.net)

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Взбивні холодні десерти користуються попитом у різних верств населення. Використання нових купажних плодово-ягідних напівфабрикатів (КПф) для даної групи страв дає можливість формування нового смаку, аромату, кольору та енергетичної цінності.

**Актуальність проблеми.** Популярність солодких страв в закладах ресторанного господарства безперечна. Недолікам цієї групи є те, що за харчової цінності вони перевантажені калорійністю і майже не містять біологічно активних речовин.

**Метою досліджень** було дослідження можливості використання купажного плодового напівфабрикату, для оптимізації рецептури десертів типу «Самбук» по вмісту біологічно активних речовин

**Об'єктом досліджень** наукового напрямку була технологія групи страв холодних десертів з використанням купажного плодового пюре як джерела натуральних біологічно активних речовин.

**Предметом досліджень** було вивчення зміни органолептичних показників та показників харчової та біологічної цінності кулінарних виробів холодної групи при використанні КПф в технології десертів.

**Матеріалами досліджень** наукової роботи було плодово-ягідне пюре заданої пропорційності. В роботі використовували загальноприйняті та спеціальні методи дослідження. Дослідження дегустаційних показників проводили за традиційною методикою з використанням дискрепторів. В складі КПф використовували банан сорту «Cavendish» та яблука сорту «Симиренко».

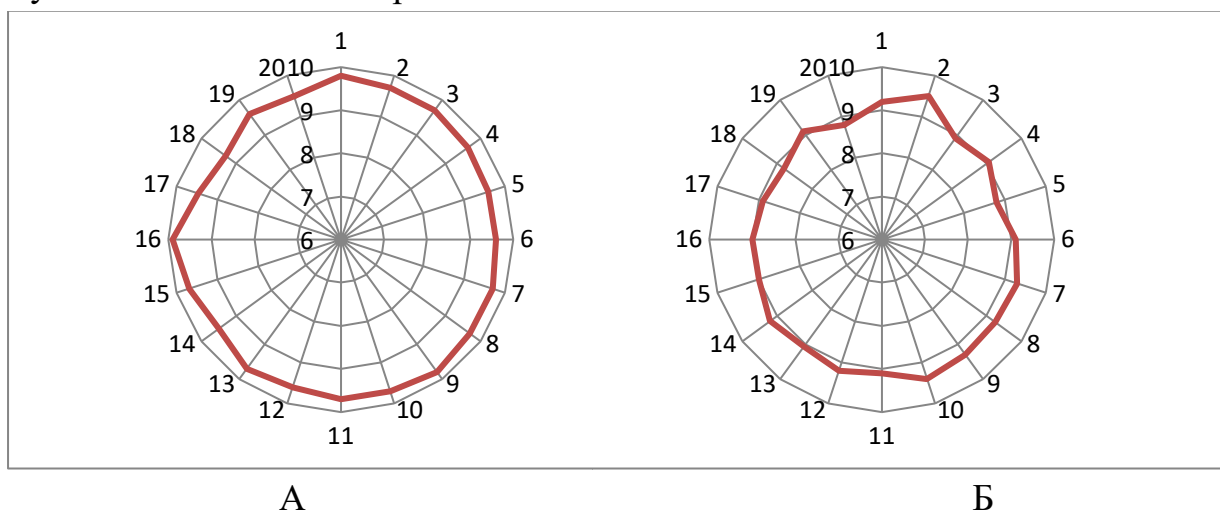
**Результати досліджень.** За традиційною технологією при виробництві холодних десертів типу «Самбук» використовують яблучне пюре. Для розширення асортименту даної групи страв гостям закладу ресторанного господарства необхідно пропонувати новинки меню.

Необхідність у розробці нових та вдосконалені існуючих технологій даної групи виробів викликана сучасним попитом споживачів на продукцію функціонального, оздоровчого та лікувально-профілактичного напрямку. Використання купажних плодово-ягідних напівфабрикатів (КПф), які мають високий вміст біологічно-активних речовин при виробництві десерту типу самбук дозволить отримати вироби збалансованої харчової та біологічної цінності.

Банан –джерело біологічно-активних речовин, містить у своєму складі яблучну кислоту, ферменти, бета-каротин, пектин, клітковину, крохмаль (7-20%), вітаміни В1, В2, В6, С, РР та мікроелементи: фосфор, фтор, залізо, калій, кальцій, магній і натрій.

При розробці інноваційного десерту на першому етапі було досліджено вплив рецептурної кількості яблучного та бананового пюре на органолептичні показники готового десерту, на другому – харчову цінність десертів.

Попередні дослідження [1, 2] показали необхідне співвідношення плодового пюре для забезпечення в купажному напівфабрикаті збалансованого вмісту біологічно активних речовин.



**Рис.1 – Профілограми органолептичних показників інноваційних десертів**

А – Самбук яблучно-банановий, Б- Самбук яблучний (контроль),  
 1 –зовнішній вигляд; 2 –однорідність включень; 3 –натуральність; 4-колір ;  
 5 - чистота; 6 - однорідність кольору; 7 - натуральність; 8 - смак;9 - солодкість;  
 10 – інтенсивність смаку; 11 - однорідність; 12 - натуральність; 13 - запах; 14 - чистий;15 - виразний; 16 - збалансованість; 17 –консистенція; 18-густина; 19- вязкість; 20-плиність.

Аналіз профілограм показав явну перевагу інноваційного десерту «Яблучно-банановий» над традиційним «Яблучний».

Для дослідження було обрано зразок КПф з відсотковим співвідношенням яблуко/банан - 50/20%, що характеризується найбільш оптимальними дегустаційними показниками. Даний вміст КПф прийнято для подальшої роботи у якості рецептурної складової.

**Таблиця 1- Харчова та енергетична цінності десертів**

Назва десерту	Вміст основних нутрієнтів в 100 г страви			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
Самбук Яблучний	5,25	0,84	26,3	133,72
Самбук Яблучно-банановий	4,62	0,34	15,84	84,9

Аналіз співвідношення основних нутрієнтів показав для традиційного десерту «Яблучний» 1:0,16:5,01 і для інноваційного десерту «Яблучно-банановий» 1: 0,07: 3,43.

**Висновки.** Проведені дослідження довели, що використання банану у складі КПф у технології холодних десертів типу «Самбук», дає можливість створити продукт з поліпшеними дегустаційними показниками, підвищити вміст біологічно-активних речовин у виробі та розширити існуючий асортимент продукції оздоровчого призначення.

#### **Список використаних джерел**

1. Корецькая И.Л., Зинченко Т.В., Полевик В.В. Определение оптимальной концентрации фруктового компонента в десертах. В кн. «Сборник трудов по матер. Межд. научно-практ. конф. «Актуальные проблемы и современные технологии производства продуктов питания» Кутаиси, 2020, с. 402 С. 269-274.
2. Моделювання багатокомпонентного хімічного складу десертів І. Корецька, В. Польовик, Т. Зінченко. В кн. Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с. С.- 73.
3. Арпуль О.В. Технологія розробки нової страви оздоровчого призначення, підвищеної біологічної цінності / Арпуль О.В., Корецька І.Л., Дітрих І.В., Молокова А.Ю // Матеріали за 12-а міжнародна научна практична конференція, «Бъдещите изследвания». - София, 2018. – Том 8. – С. 39-48.
4. Koretska, I. L. Evaluation of research samples by nonlinear quality criteria / I. L. Koretska, T. V. Zinchenko // World Science in 2018: Results : proceedings of II International scientific conference, Morrisville, USA. - 2018. - PP 22-26.