

поліпшення споживних властивостей фонданів оздоровчого призначення було підібрано поверхнево активну речовину - ефір лимонної кислоти.

ЛІТЕРАТУРА

1. Дудкіна, О. О. Обґрунтування рецептурного складу фонданів спеціального призначення / О. О. Дудкіна, С. О. Губенко, А. В. Гавриш, А. В. Неміріч // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць / Харківський державний університет харчування та торгівлі. - Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015. - Вип. 1 (21). - С. 331-343.

2. Ingredients-insight [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «<http://www.ingredients-insight.com/contractors/carbohydrates-starches-and-wheat-glutens/ingredion/>».

3. Danisco [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «<http://www.danisco.com/product-range/emulsifiers/grindstedr-sslcs/>».

УДК 664, 665

О. В. Драненко, магістрант

О. В. Неміріч, доцент

М. В. Янчик, аспірант

Національний університет харчових технологій України, м. Київ

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

У наш час майже кожен відчуває дефіцит або надлишок окремих поживних речовин або їх комбінацій. Кондитерські вироби є групою харчових продуктів широкого асортименту, які значно відрізняються між собою за складом і споживчими властивостями. Асортимент оздоблювальних напівфабрикатів досить широкий і продовжує збільшуватись у результаті розробок і впровадження нових видів.

Проаналізувавши рецептурний склад оздоблювальних напівфабрикатів, ми виявили, що основними їх складовими компонентами є цукор, патока, вода, вершкове масло. Виходячи з цього, для зразка збагачення ми вибрали цукрово-патокову помаду. Одним із шляхів підвищення харчової цінності є збагачення оздоблювальних напівфабрикатів натуральними інгредієнтами, наприклад, овочевими та фруктовими порошками.

В якості матеріалів для збагачення оздоблювальної помади обрано порошки з бананів та моркви, що мають масову частку вологи 7% та дисперсність (10...20) мкм. Дані порошки мають високі органолептичні властивості, а саме – виражені смак та аромат. У напівфабрикатах визначали масову частку вологи за загальноприйнятими методиками.

Результати дослідження помадних мас показали, що для кращих структурно-механічних властивостей важливо вносити ПАР на етапі

введення порошково-масляної суміші, це дозволяє утримувати відповідну консистенцію при впливі температур. Для посилення органолептичних властивостей провели дозування: порошок із моркви у кількості – 3, 4, 5 % та порошок із бананів – 15, 20, 25% від маси кондитерського напівфабрикату. Це допомогло визначитися з оптимальними рецептурами і приємними показниками смаку, аромату, зовнішнього вигляду та консистенції. Із досліджень масової частки вологи отримали наступні значення показників кількості сухих речовин: із порошком з моркви – 78,9 та із порошком із бананів – 80,8 %.

Додавання вершкового масла зробить основу напівфабрикату більш пластичною: механічний вплив, при подальшому його використанні, буде проводити значно легше, так як і отримати потрібну форму при оздобленні. Ефір лимонної кислоти, моно-, дигліцерид (Е 472 с) – поверхнево-активна речовина, яка додається у обов'язковій кількості 0,5% від маси напівфабрикату та допомагає тримати однорідну структуру при тепловому та механічному впливі.

Зміну органолептичних показників можна простежити користуючись таблицею 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники якості кондитерських напівфабрикатів

| Показник | Помада цукрова | Н/ф з морквяним порошком | Н/ф з банановим порошком |
|-------------------------|----------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Зовнішній вигляд | глянцева маса | глянцева, забарвлена маса | глянцева, забарвлена маса |
| Колір | білий | світло-помаранчевий | кремовий |
| Смак | солодкий | приємний, молочний зі смаком моркви | приємний, молочний зі смаком банану |
| Запах | нейтральний | приємний, молочний | приємний, молочний з ароматом банану |
| Консистенція | однорідна | однорідна, пластична | однорідна, пластична |

Висновок

Особливість рецептури кондитерського напівфабрикату полягає у тому, що на певному етапі приготування за дотримання правильних температурних режимів до класичної помадної маси додається масло вершкове, фруктовий або овочевий порошок та поверхнево-активна речовина. Морквяний та банановий порошки є джерелом харчових волокон, пектинових речовин та

органічних кислот. Окрім цього вони грають роль природних барвників та підсилювачів смаку, що розширює сферу використання напівфабрикату.

Таким чином, сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати універсальний оздоблювальний напівфабрикат з особливою рецептурою, підвищеною харчовою цінністю, смаковими властивостями та багатофункціональністю.

ЛІТЕРАТУРА

1. Омельченко, С. Б. Визначення раціональних параметрів технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів/ С. Б. Омельченко, А. Б. Горальчук, Н. В. Федак// Scientific Journal “ScienceRise”. – 2015. – №2/2(7). – С. 73-77.

2. Павлов, А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Гидрометеоздат, 1998. – С. 47–48.

УДК 665.15.78

Х. В. Бригідир, магістр

І. М. Бабич, доцент кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства, к.т.н.

Н. Я. Гречко, доцент кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства, к.т.н.

Національний університет харчових технологій, м. Київ

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОБРОБКИ ЧЕРВОНИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ.

Продукти української виноробної галузі завжди відзначалися як вітчизняними, так і іноземними експертами та споживачами, адже виноробство в Україні є добре розвиненою галуззю промисловості з давніми традиціями.

Особливою вимогою до виноробної продукції є її стабільність, тобто умови, при яких у вині протягом гарантійного терміну не будуть проявлятися небажані зміни фізико-хімічних та органолептичних властивостей. Ці зміни обумовлюються помутніннями, найчастіше колоїдними.

Стабільність вина досягається різними технологічними обробками, а це дозволяє в свою чергу отримувати високоякісні вина, які допоможуть Україні увійти до складу конкурентоспроможних країн світу.

Об'єктом дослідження була технологія виробництва виноматеріалів за червоним способом.

Предметом дослідження – використання рідкого еножелатину для обробки червоних столових виноматеріалів.

Так як основною метою даної роботи було дослідження впливу рідкого еножелатину (вітчизняного виробництва) на якість виноматеріалів та їх