

розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу». – ПУЕТ 20-21 листопада 2015 р. – Полтава, 2015. – С. 96–98.

4. Химический состав пищевых продуктов : справочное пособие / А. А. Покровский. – Москва : Пищевая промышленность, 1977. – С. 230.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯКОГО МОРОЗИВА

Ю. В. Шмерега, Д. Р. Шиманська, Л. В. Перетяцько, студенти спеціальності *Харчові технології в ресторанному господарстві, групи ТРГМ-61*

Ю. Г. Наконечна, к. т. н., доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв та ресторанного господарства – науковий курівник

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

В умовах сучасної ринкової економіки актуальним є питання представлення на ринку вітчизняної конкурентоспроможної, вітамінізованої, оздоровчої продукції за доступною ціною та високою якістю. Заморожений десерт парфе – це оптимальна форма харчового продукту, збалансований склад якого здатний робити позитивний ефект на організм. За останні роки енергетична цінність раціонів харчування середньостатистичного мешканця України знизилася приблизно на 16 %. Водночас спостерігається деформація раціонів харчування у вигляді підвищеного споживання тваринних жирів, цукру на фоні різкого зниження споживання вітамінів, мінеральних речовин, клітковини, пектинових речовин [1].

В ХХІ столітті виробництво харчової продукції оздоровчого призначення стає стратегічним напрямком розвитку ресторанної індустрії. Серед асортименту продукції закладів ресторанного господарства особливий попит мають заморожені десерти власного виробництва, а саме парфе, але їх асортимент обмежений, а обсяги реалізації не задовольняють попит. Підкреслимо, що серед заморожених десертів, які історично стали провісниками м'якого морозива особливу роль займає парфе, яке традиційно виготовляється з натуральних вершків 35 % жирності, яєць і цукру. Однак, висока калорійність і жирність продукції, яка зумовлена жирами тваринного походження при відсутності рослинних продуктів, роблять традиційне парфе не бажаним в хар-

чуванні сучасної людини, яка віддає перевагу продуктам оздоровчого спрямування.

На думку значної частини населення, багатьох фахівців харчування, працівників харчової промисловості парфе, особливо виготовлене на натуральній основі з фруктів, ягід, овочів, – це ідеальне джерело всіх необхідних людині вітамінів [2].

Тому актуальним є під час виробництва парфе використовувати біологічно цінну рослинну сировину, у тому числі овочево-подову, яка містить підвищену кількість вітамінів і мінеральних речовин.

На основі проведеного аналізу традиційних технологій розроблені технології приготування солодких страв: парфе із використанням фруктово-овочевих добавок. Вона відрізняється від традиційної тим, що в рецептурі проводиться заміна основного продукту (яблучного пюре) на фруктово-овочеву добавку, яка вноситься як збагачувач біологічно активними речовинами, структуроутворювач, натуральний покращувач кольору. За аналог взято рецептура парфе, яке готується на основі яблучного пюре.

Технологія виробництва парфе з використанням фруктово-овочевих добавок передбачає наступні стадії:

- приготування яблучно-цукрової суміші: розчинення цукру у пюре;

- приготування збитих вершків.

- приготування маси, відбувається поєднання підготовленої яблучно-цукрової суміші з фруктово-овочевою добавкою, проведення збивання і внесення збитих вершків. Вагомою технологічною властивістю функціональних напівфабрикатів є ступінь зберігання лабільних речовин (каротинів, аскорбінової кислоти), що залежить від технологічних режимів.

Як основа для виробництва парфе часто використовується пюре яблучне, цитрусове, ягідне тощо. В роботі як сировину для отримання пюре використовували яблука, гарбуз, моркву та аличу.

В переважній більшості виробляють плодові та ягідні пюре і плоди та ягоди протерті або консервовані з цукром, менше приправи та соуси. Пюре являє собою протерту масу розм'якшених нагріванням свіжих чи заморожених овочів, плодів і ягід. Найбільш доцільне приготування пюре із свіжої сировини. У ньому добре зберігаються корисні речовини, а грубі частини овочів, плодів і ягід видаляються при протиранні.

В роботі використано технологію одержання пюре, які включають механічне кулінарне оброблення, оброблення у насиченому водяному середовищі (для аличі – 3 хв, гарбуза і моркви 12–15 хв), протирання до розміру часток 0,4–0,8 мм, купажування пюре, протерту масу консервують шляхом пастеризації або шляхом заморозування.

Для досягнення оптимальних смакових якостей до гарбузового та морквяного пюре вносили пюре з аличі у кількості 10–40 %. Отримані зразки морозива мали високі органолептичні показники, відрізнялись підвищеним вмістом БАР

Таким чином, овочево-фруктове пюре (гарбузово-аличеве, морквяно-аличеве) із вмістом сухих речовин 12 %, можуть бути використані як натуральні поліпшувачі кольору, як джерела біологічно активних речовин в різні продукти харчування (парфе, желе, самбуки, муси, креми, а також коктейлі, сиркові страви, соки, морси тощо).

Список використаних джерел

1. Поліщук Г. Є. Формування складних дисперсних систем молочного морозива з натуральними компонентами : дис. ... д-ра техн. наук / Г. Є. Поліщук. – Київ : НУХТ, 2013. – 437 с.
2. Самофалова Л. А. Исследование технологических свойств эмульсий молока как сырья для производства мороженого и оценка качества смесей / Л. А. Самофалова, А. П. Симоненкова // Пищевая промышленность. – 2004. – № 6. – С. 88–89.

ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З ГРАНАТОВИХ ВИЧАВОК В ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

З. Ю. Шумельчик, М. І. Кострич, магістри спеціальності
Технології в ресторанному господарстві

О. М. Горобець, к. т. н., доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Г. П. Хомич, д. т. н., професор, завідувач кафедри технологій
харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий
керівник

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

В харчуванні населення значне місце належить борошняним кондитерським і хлібобулочним виробам, які добре засвоюються організмом, мають приємний смак, привабливий зовніш-