

Висновки. Доведено, що використання нетрадиційної рослинної сировини в технології смузі дозволяє створити нові композиції, які характеризуються гармонійним смаком, значним вмістом БАР та лікувально-профілактичною дією.

Розроблені смузі можемо рекомендувати у повсякденний раціон для людей, які ведуть здоровий спосіб життя. Подальші дослідження є перспективними в області розширення асортименту напоїв оздоровчого призначення з використанням даної сировини на основі йогурту, а також перевірити отримані результати у виробничих умовах.

Список використаних інформаційних джерел

1. Українець А. І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна. – Київ : НУХТ, 2009. – 310 с.
2. Єфімова Т. Я. Що приховує «здорова» їжа: смузі, мюслі, йогурт та коктейлі? / Єфімова Т. Я. // Журнал Здоров'я. – № 7. – Київ, 2015. – С. 5–6.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПІСОЧНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

Я. А. Петренко, магістр спеціальності «Технології в ресторанному господарстві»

А. Б. Бородай, к. вет. н., доцент – науковий керівник
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Борошняні кондитерські і хлібобулочні вироби є добре засвоюваними продуктами, що мають приємний смак, привабливий зовнішній вигляд і займають до 30 % щоденного раціону людини. Виробництво їх поступово зростає, задовольняючи різноманітні смаки споживачів. Ця група виробів характеризується високою калорійністю за рахунок значного вмісту цукру та борошна, проте має низьку біологічну цінність і потребує збагачення біологічно активними речовинами, необхідними для нормального функціонування організму [3, 5].

Перспективним напрямком раціоналізації структури харчування є використання білкових рослинних і тваринних продуктів при виробництві комбінованих продуктів харчування. Саме тваринні білки можуть розглядатися як головне джерело якісного збалансування амінокислотного складу раціону [1, 3].

Метою роботи є створення нового виду борошняних кулінарних виробів з додаванням м'ясної сировини до тіста, що має на меті підвищити поживну й біологічну цінність продукту; розширення асортименту кулінарних виробів.

Проведений аналіз існуючих технологій приготування пісочних напівфабрикатів показав шляхи застосування різноманітних речовин та харчових продуктів, що можуть бути використані у складі пісочного здобного тіста. За рахунок м'ясної сировини можна не лише розширити асортимент кулінарних виробів, а й скорегувати амінокислотний білковий склад, підвищити вміст мінеральних речовин і вітамінів, підвищуючи поживну цінність продукту. У таблиці 1 розглянуто харчову цінність фаршів, які використовувались в якості заміників названої сировини.

Таблиця 1 – Хімічний склад фаршів (в г на 100 г продукту)

Продукт	Показники			
	вода	білки	жири	зола
М'ясо (свинина)	71,3	17,8	10,0	0,9
Печінка	71,7	17,9	3,7	1,4

Згідно проведених досліджень за фізико-хімічними та структурно-механічними показниками вироби із додаванням 30 % тваринної сировини найбільше відповідають контрольному зразку (табл. 2). Тому вони обрані оптимальним варіантом у створенні нового кулінарного виробу.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники виробів із м'ясною сировиною

Відсоток м'ясної сировини, %	Показники		
	масова частка вологи у тісті, %	масова частка вологи у готових виробах, %	масова частка жиру виробу, %
Контрольний зразок	22,2	6,6	28,5
20 %	20,5	6,2	26,1
30 %	22,7	6,8	27,9
40 %	23,8	7,1	28,2
Норма	21,2–23,5	6,5–7	27,1±1,5

На основі проведених досліджень було розроблено рецептуру та удосконалено технологію борошняних кулінарних виробів із

пісочного тіста з додаванням м'ясної сировини «Кошки закусочні».

За фізико-хімічними показниками розроблені кулінарні вироби з тваринною сировиною знаходяться у межах норми для борошняних кулінарних виробів [2, 4].

Таблиця 3. – Хімічний склад готових виробів з додаванням 30 % тваринної сировини

Продукт	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Контрольний зразок	86,5	158,39	35,86	3 781,6
Дослідний зразок	133,66	183,89	25,96	3 534,6

Готовий продукт має високі органолептичні властивості, а фізико-хімічні показники напівфабрикатів становлять відповідно: вологість – 6,8 %, масова частка жиру – 27,9 %.

Встановлено, що нові вироби мають підвищену харчову та біологічну цінність. Вміст білку у борошняних кулінарних виробах із додаванням тваринної сировини порівняно з контролем підвищується на 54 %, кількість жирів майже не змінюється, кількість вуглеводів зменшується на 27 %. Також спостерігається зниження калорійності виробів – на 7 %.

За мікробіологічними показниками борошняні кулінарні вироби з пісочного тіста з додаванням тваринної сировини відповідають вимогам нормативних документів [2, 4].

Таким чином, проведені дослідження дозволили розробити рецептури та технологію борошняних кулінарних виробів із використанням м'ясної сировини. Смакові та структурно-реологічні властивості даної продукції були високими, зовнішній вигляд характерний для аналогічної продукції. Використання м'ясної сировини у кількості 30 % від маси тіста для створення БКВ є оптимальним, а також забезпечує високу якість продукту, покращуючи хімічний склад, забезпечуючи виріб повноцінними білками, що є необхідними для життєдіяльності організму.

Список використаних інформаційних джерел

1. Васюкова Г. Т. Розробка та дослідження технології комбінованих м'ясо-рибних кулінарних виробів / Васюкова Г. Т. – Харків : ХДАТОХ, 1996. – 437 с.

2. ДСТУ 3781-98. Печиво. Загальні технічні умови. – Київ : Держстандарт України, 1998. – 19 с.
3. Лисюк Г. М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. / Лисюк Г. М. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
4. Лурье И. С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве : справочник / Лурье И. С. – Москва : Колос, 2003. – 415 с.
5. Сирохман І. В. Асортимент і якість кондитерських виробів : навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів / Сирохман І. В., Лебединець В. Т. – Київ : Центр учб. л-ри, 2009. – 636 с.

РОЗРОБКА НОВИХ РЕЦЕПТУР ШОКОЛАДНОГО СОУСУ

О. І. Поварніцина, студент групи ТРГ-61 м, спеціальність 181 Харчові технології

І. В. Чоні, к. т. н., доцент – науковий керівник

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

На даний час відомий широкий асортимент продуктів харчування з науково обґрунтованим складом і спрямованою дією на організм людини. Однак недостатньо уваги приділяється розробці нових рецептур солодких соусів, які є невід'ємною частиною щоденного раціону більшості споживачів [1].

Солодкі соуси можуть готуватись як на основі плодів, фруктів та ягід (фруктові), так і на основі інших продуктів: молочних (вершків, згущеного молока і т. п.), какао-порошку або шоколаду. Основний сегмент споживання солодких соусів – заклади ресторанного господарства різних форматів [3].

Основне значення при створенні нових композицій солодких соусів має вибір і обґрунтування рецептурних інгредієнтів, які формують нові властивості страв, що розробляються. Цільове комбінування рецептурних інгредієнтів має забезпечувати отримання харчових композицій із заданими фізико-хімічними та органолептичними показниками [2].

Порошок кероб активно використовується як замітник какао-порошку (зазвичай при виробництві шоколаду). Продається він в спеціалізованих дієтичних магазинах. Масово у ресторанному господарстві він не використовується. Тому перспективними є