

УДК 664-4:641.5:547.458.1

**Кропівцова Юлія Вікторівна**

*магістрант спеціальності «Професійна освіта.*

*Харчові технології», ДЗ «Луганський національний*

*університет імені Тараса Шевченка», м. Старобільськ*

*e-mail: kropivcova@gmail.com*

### **ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

Сучасні умови ринкового господарювання ставлять перед виробниками продуктів харчування завдання впровадження конкурентноспроможних технологій при одночаснім поліпшенні споживчих властивостей, підвищенні харчової цінності й розширенні асортиментів, пролонгуванні строків зберігання, що дозволить розширити сферу й границі реалізації харчової продукції.

Серед широкого різноманіття харчових продуктів десертна продукція була і залишається однією з найбільш споживаної. Останнім часом вона здобуває особливу значимість, що обумовлене поряд з її високими органолептичними й естетичними показниками, різноманітністю використовуваних рецептурних компонентів, варіюванням харчової й енергетичної цінності, підвищенням культури харчування (Салавеліс, 2011).

Асортименти десертної продукції, що виготовляється закладами ресторанного господарства, досить широкий і визначається номенклатурою солодких страв.

Особливою популярністю серед споживачів у силу своїх високих смакових і харчових достоїнств користується драглиста десертна продукція, що випускається підприємствами харчування. До неї ставляться желе, киселі, муси, самбуки, солодкі омлети, пудинги, флани і ін.

Драглиста десертна продукція характеризується привабливим зовнішнім виглядом, високими смаковими властивостями, добре засвоюється організмом людини. Харчова цінність, як один з головних показників якості продукту, у кожному конкретному випадку визначається видом рецептурних компонентів, що використані у складі продукції.

Оскільки асортименти десертних виробів дуже широкий, то про їхню харчову цінність можна говорити в загальному плані, розраховуючи її в кожному випадку.

У драглистої десертної продукції на молочній основі, де використовується цільне, сухе цільне й знежирене молоко, вершки, сир, сметана, молочна сироватка, харчова цінність визначається наявністю молочних жирів, білків, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів А, D, E, PP.

Драглиста десертна продукція, до складу якої входять плоди, ягоди й продукти їх переробки, мають високу харчову цінність завдяки присутності глюкози, фруктози й сахарози, характеризуються високим вмістом

аскорбінової кислоти, пектинових речовин, флаваноїдів, у тому числі антоціанів, органічних кислот, мінеральних сполук, дубильних речовин (Карнаушенко, Гордиенко, Йоргачева, 2013).

Крім того, необхідно враховувати високий вміст у драглистій десертної продукції харчових волокон у вигляді целюлози й геміцеллюлоз, пектинових речовин, сульфатованих полісахаридів, здатних елімінувати з організму людини важкі метали, напівпродукти життєвого метаболізму.

Солодкий смак у драглистої десертної продукції визначається, як правило, цукроподібними речовинами й моносахаридами – глюкозою, фруктозою, мальтозою, галактозою, інвертним цукром, лактозою, мальтодекстрином, кукурудзяною патокою. Вони забезпечують необхідний «поріг» насолоди, беруть участь у формуванні структури, підвищують калорійність. Але разом з тим у деяких випадках вони негативно впливають на якість десертної продукції при зберіганні, що, разом з іншими факторами, обмежує строки її реалізації. Тому останнім часом у складі десертної продукції використовуються підсолоджувачі, такі як сахарин, аспартам, цикломат натрію і ін.

Текстура драглистої десертної продукції забезпечується як введенням у рецептуру різних по природі структуроутворювачів (білкової природи – желатину, білків молока, яєць, борошна і ін., полісахаридної природи – крохмалю, пектину, каррагенану, сульфатованих полісахаридів – агару, агароїду, фуцелларану і ін.), так і рушійною силою технологічного впливу: нагріванням рецептурних сумішей, у яких білкова складова здатна до коагуляції при концентраціях, що забезпечують утворення драглю (флани, солодкі омлети, суфле й ін.); охолодженням попередньо нагрітих рецептурних сумішей, до складу яких входять термотропні структуроутворювачі – желатин, сульфатовані полісахариди, крохмаль і ін.; протіканням іоннообмінних реакцій, коли в рецептурну суміш, що містить драглеутворюючий компонент, вводять агент полівалентної природи, що «зшиває», результатом чого є протікання обмінної реакції з утворенням драглистої системи по типу «полісахарид - полівалентний метал – полісахарид». Такі системи представлені гелями альгінату кальцію, пектата кальцію і ін.

При аналізі літературних даних встановлено, що останнім часом увага вчених акцентується на розробці технологій желейної продукції з добавками, що коректують показники харчової цінності. Це припускає не стільки скорочення витрати желеутворювачів, скільки зниження змісту цукру, створення дієтичної продукції й збагачення виробів білками, вітамінами, мінеральними й баластовими речовинами (Салавелис, 2011).

З метою розширення асортиментів желейних виробів і підвищення харчової й біологічної цінності, а також скорочення тривалості структуроутворення дослідниками (Карнаушенко, Гордиенко, Йоргачева, 2013) пропонується введення до 2,5% білкового збагачувача, виділеного із зародка кукурудзи, у желейні маси для діабетиків. препарат, що додається, дозволяє повністю виключити з рецептури виробів лактат натрію, тому що,

володіючи активною кислотністю в межах рН 5,8...7,6, він виконує роль буферної солі.

Розроблені рецептури й технології приготування желейних виробів з добавками, що підвищують харчову й біологічну цінність. Виробництво желе на основі натуральних соків з додаванням вітаміну С і аскорбінової кислоти дозволяє отримувати вироби високої якості й продовжити їхній строк зберігання (Зубарев, 2008). Використання натурального виноградного соку з додаванням аскорбінової кислоти й розчинного цикорію, а також ведення технологічного процесу у дві стадії дозволяє поліпшити показники якості готового виробу (Донченко, Костенко, Карпович, Нелина, 2012).

Недостатня кількість наукових досліджень в області виробництва драглистої десертної продукції диктує необхідність створення драглистої десертної продукції, яка б відповідала вимогам сучасності, серед яких слід виділити основні: технологічний процес виробництва повинен базуватися на принципах індустріального способу виробництва; складові рецептурні компоненти повинні бути доступні для виробника; при високій технологічності виробництва готова продукція повинна характеризуватися стабільними органолептичними, фізико-хімічними й мікробіологічними показниками в процесі тривалого зберігання; продукція повинна мати конкретні переваги, володіючи лікувальними або орієнтованими властивостями, низькою ціною, бажаною харчовою й енергетичною цінністю.

#### Список використаних джерел та літератури

1. **Донченко Л. В.,** Костенко Т. И., Карпович Н. С., Нелина В. В. Новое направление в создании пектиносодержащих пищевых продуктов. Тез. докл. 3-го науч.-техн. семинара: Электротехнология пектиновых веществ: 18-19 февр. 2012 г. Киев, 2012. 52-53.
2. **Зубарев Н. И.** Исследование физико-химических свойств студней с целью создания новой технологии желейных изделий на основе окисленного крахмала и агароида: Дис... канд. техн. наук. М., 2008. 187 с.
3. **Карнаушенко Л. И.,** Гордиенко Л. В., Йоргачева Е. Г. Желейные изделия с использованием нетрадиционных видов сырья. Новое в использовании студнеобразователей при производстве кондитерских и кулинарных изделий: Сб. статей науч.-практич. конф. 17-19 мая 1994 г. Харьков, 2013. С. 51-52.
4. **Салавелис А. Д.** Разработка технологии диетического желейного мармелада с использованием пищевых волокон и белкового обогатителя: Автореф. дис... канд. техн. наук. Одесса, 2011. 16 с.