

**Наталія Петришин**

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Анатолій Леготін**

здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти,

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

*Львівський державний університет*

*фізичної культури імені Івана Боберського,*

*м. Львів*

## **ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ДИКОРΟΣЛОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ КРЕМІВ**

На сьогоднішній день найбільш пріоритетним напрямком є виробництво харчових продуктів "корисних для здоров'я", тобто виробництво харчових продуктів з підвищеною біологічною цінністю, здатних гальмувати дію шкідливих факторів навколишнього середовища, виводити радіонукліди з організму людини, нормалізувати обмінні процеси, сприяти знешкодженню токсинів.

Традиційно оздоблювальними напівфабрикатами для кондитерських виробів є різноманітні креми, що характеризуються високою калорійністю, зниженою харчовою цінністю та обмеженим терміном зберігання – від 1 до 5 діб. Для подовження термінів зберігання кондитерських виробів використовуються консерванти одержані хімічним шляхом, а саме сорбінова та бензойна кислоти [1]. При виробництві кондитерських виробів підвищеної харчової цінності з застосуванням нетрадиційних видів сировини, крім цілющих їх біохімічних властивостей, надають значення функціонально-технологічним властивостям, здатним формувати оригінальні органолептичні характеристик виробів (смак, аромат, структура, консистенція) і забезпечувати їх якість у процесі зберігання.

Мета дослідження – проаналізувати сучасні тенденції щодо проблеми поліпшення споживчих властивостей оздоблювальних

напівфабрикатів. Вивчення досвіду використання пюре з нетрадиційної рослинної сировини в технології кремів із збитих вершків для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

В літературних джерелах [2] викладено технологію виготовлення пюре з плодів чорноплідної горобини, яка включає: миття й очищення ягід, заморожування при температурі мінус 18 °С протягом 24-36 год, бланшування ягід гострою парою протягом 5 хвилин, протирання і відокремлення насінневих камер, деаерація під вакуумом і консервування. Ця технологія може застосовуватися при порційному приготуванні пюре і використовуватися в закладах ресторанного господарства при потребі.

Аналітичними дослідженнями встановлено, що чорноплідна горобина крім комплексу біологічно-активних речовин має важливі функціонально-технологічні властивості – це природні барвники, антиоксиданти, консерванти, вміст природного консерванту сорбінової кислоти становить 226,7 мг/% до масової частки сухих речовин пюре.

Метою подальших наукових досліджень є встановлення теоретичних і практичних аспектів технології кремів із збитих вершків для оздоблення борошняних кондитерських виробів функціонального і дієтичного призначення на основі пюре чорноплідної горобини та раціонального використання вершків.

*Ключові слова:* дикоросла сировина, вироби функціонального призначення, консерванти, крем.

### **Список використаних джерел:**

1. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко [та ін.] ; за ред. М. І. Пересічного. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 718 с.
2. Використання порошків калини, горобини та обліпихи в технології бісквітного напівфабрикату / Ю. А. Мирошник, І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Вип. 46, т. 1. – С. 166–170.