СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Збірник тез доповідей

V Міжнародної науково-практичної конференції

(24-25 жовтня 2024 року, м. Львів)



УДК 641.85

Тетяна Колісниченко
канд. тех. наук, доцент,
доцент кафедри харчових технологій та
готельно-ресторанної справи
Дарина Штань
магістрантка кафедри харчових технологій та
готельно-ресторанної справи
*Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного,
м. Запоріжжя*

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНО-БІЛКОВОГО ДЕСЕРТУ НА ОСНОВІ КАРОТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ

Дослідження сучасного стану переробки молока та асортименту молочних виробів виявляє суттєве зростання частки готових до споживання продуктів у молочному сегменті, які включають у свої рецепти різноманітні немолочні інгредієнти. Молоко і молочні продукти в значній мірі забезпечують потреби організму людини в тваринному білку, незамінних амінокислотах, поліненасичених жирних кислотах, фосфоліпідах, кальції, фосфорі, мікроелементах, вітамінах, ферментах.

Розробка та активне впровадження нових страв, багатих на природні інгредієнти, у сучасну структуру харчування закладів ресторанного господарства може суттєво вирішити проблему дефіциту незамінних харчових речовин. Це сприятиме підвищенню харчової цінності продукції та захисту організму людини від негативних біологічних і техногенних впливів. Важливо також враховувати можливість швидкого приготування страви та її тривалий термін зберігання.

Виробництво десертів має важливе значення завдяки своїм органолептичним характеристикам та різноманіттю рецептурних складників, що дозволяє змінювати харчову та енергетичну цінність.

Особливо популярні десерти, виготовлені на основі молочних інгредієнтів з піноподібною текстурою.

Виробництво молочних десертів є досить складним процесом, тому важливо знайти способи вдосконалення технологій. Це включає скорочення часу приготування та етапів виробництва, зменшення площі виробництва та витрат енергоресурсів, підвищення стабільності системи та покращення якості готових виробів.

Використання каротиновмісних природних інгредієнтів у здоровому харчуванні молочних десертів сприяє покращенню загального функціонування людського організму. Завдяки своєму унікальному хімічному складу, активно застосовуються в технологіях виробництва збитих продуктів як піно- та структуроутворюючі агенти. Особливий інтерес викликають рослини, що містять природні біокоректори – речовини, які підвищують біологічну цінність продуктів і позитивно впливають на певні функції організму людини. Присутність природних інгредієнтів у продуктах оздоровчого харчування сприяє поліпшенню загального функціонування людського організму.

При створенні рецептур комбінованих молочних продуктів, зокрема напівфабрикатів на основі білково-вуглеводної молочної сировини, важливим є правильний вибір рослинних компонентів з урахуванням їх якісних та кількісних характеристик. По-перше, використання рослинних інгредієнтів значно підвищує харчову та біологічну цінність готової продукції. По-друге, рослинна сировина позитивно впливає на смакові та ароматичні якості продукту. По-третє, продукт отримує характерний колір, властивий певній рослинній сировині. Крім того, рослинна сировина багата на баластні речовини, які сприяють покращенню перистальтики шлунково-кишкового тракту.

На основі серії попередніх досліджень і з урахуванням даних, що є в науково-технічній літературі, була розроблена технологічна схема молочно-білкового десерту на основі каротиновмісної сировини. Органолептичну оцінку розробленого продукту було визначено після проведення дегустації, в ході якої визначили високі органолептичні показники представленого десерту.

Виробництво десертів є важливим завдяки своїм органолептичним властивостям та різноманіттю інгредієнтів, що дає можливість змінювати їх харчову та енергетичну цінність. Особливо популярні десерти, створені на основі молочних продуктів з піноподібною консистенцією.

Ключові слова: десерти, каротиновмісна сировина, біокоректори, піноподібна текстура

Список використаних джерел:

1. Соломон А. М., Бондар М. М., Д'яконова А. К. Обґрунтування технології кисломолочних ферментованих десертів з біфідогенними властивостями. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. Т. 1, № 11(97). С. 6–16. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.155278.

2. Соломон А. М., Новгородська Н. В., Бондар М. М. Кисломолочні десерти з подовженим терміном зберігання : монографія. Вінниця : РВВ ВНАУ, 2019. 155 с.

3. Польовик В. В., Шамшур А. Г., Кравчук Н. М. Удосконалення технології десертів. *Інноваційні технології в готельноресторанному бізнесі* : матеріали VIII Всеукр. наук.-практ. конф., присвяч. 135-річчю Національного університету харчових технологій, 19–20 березня 2019 р. Київ : НУХТ, 2019. С. 178–179.