# ВПЛИВ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

**Добринь Ю.М, студентка IV курсу, факультету ХТГРТБ , ВНЗ Укоospілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава**

Кондитерські вироби мають великий попит у всіх верств населення, особливо у дітей і підлітків. Серед асортименту тортів і тістечок значну перевагу надають виробам з оздоблювальним напівфабрикатом, оскільки гарні вироби викликають естетичну насолоду, апетит і прикрашають будь-який святковий стіл. Особливу популярність для оздоблення кондитерських виробів набула дзеркальна глазур.

Блискуча шоколадна глазур – ідеальний фон для прикраси кремів, фруктів і шоколадних виробів. Дзеркальна глазур, або глясаж, готується зі звичайних продуктів. Зазвичай основні її складові – це вода, цукор, желатин, глюкозний сироп, шоколад, але залежно від виду глазурі ще додають барвники, какао, ваніль, згущене молоко, патоку та інші інгредієнти.

З метою підвищення біологічної цінності дзеркальної глазурі раціональним є пошук рослинної сировини, яка містить достатню кількість пектинових речовин. Перспективним щодо цього є хеномелес та продукти його переробки.

Відомо, що хеномелес - сировина з унікальним біохімічним складом, джерело органічних кислот, вітаміну С, пектинових та фенольних речовин. Не менш цінними з харчового погляду є відходи сокового виробництва хеномелесу – вичавки, які можуть бути джерелом отримання желюючих соків, і їх використання дасть змогу запровадити комплексну переробку даної рослинної сировини.

Головним компонентом дзеркальної глазурі є желатин, який надає їй необхідного блиску та пластичності. В цьому разі желатин

виконує роль структуроутворювача. Для виготовлення шоколадної дзеркальної глазурі використовували желатин та желюючий сік.

Досліджено вплив желюючого соку з хеномелесу на структурно-механічні властивості дзеркальної глазурі. Важливим показником якості глазурі є міцність – здатність продукту чинити опір руйнуванню. Встановлено позитивний вплив желюючого соку на міцність глазурі та доцільність часткової заміни желатину на желюючий сік.

Як експериментальні зразки використовували глазур, виготовлену за класичною технологією, та дослідні зразки з додаванням желюючого соку від 25 до 100 % від маси желатину з кроком 25 %. Визначено, що оптимальною часткою желюючого соку в глазурі є 50 % від розрахункової кількості желатину. За 100 % заміни желатину на желюючий сік глазур втрачає свої властивості та не тримає форму.

В дослідних зразках глазурі визначено органолептичні та фізико-хімічні показники якості. Для комплексного аналізу органолептичних показників розробленого десерту розрахованого за методом «багатокутника якості» були побудовані профілографи, які підтверджують що дослідний зразок не поступається контрольному за показником консистенції, і має кращі показники за критеріями: смак та запах. За фізико-хімічними показниками та структурно-механічними властивостями отримана глазур перебуває на рівні контрольного зразку.

Отже, проведені дослідження підтверджують позитивний вплив желюючого соку на якісні показники глазурі, її міцність та доцільність заміни 50 % желатину на желюючий сік.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Хомич Г.П.