

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції*

У двох частинах

Частина 1

22 травня 2014 р.

Харків
ХДУХТ
2014

Г.Д. Любенко, асп. (ХДУХТ, Харків)

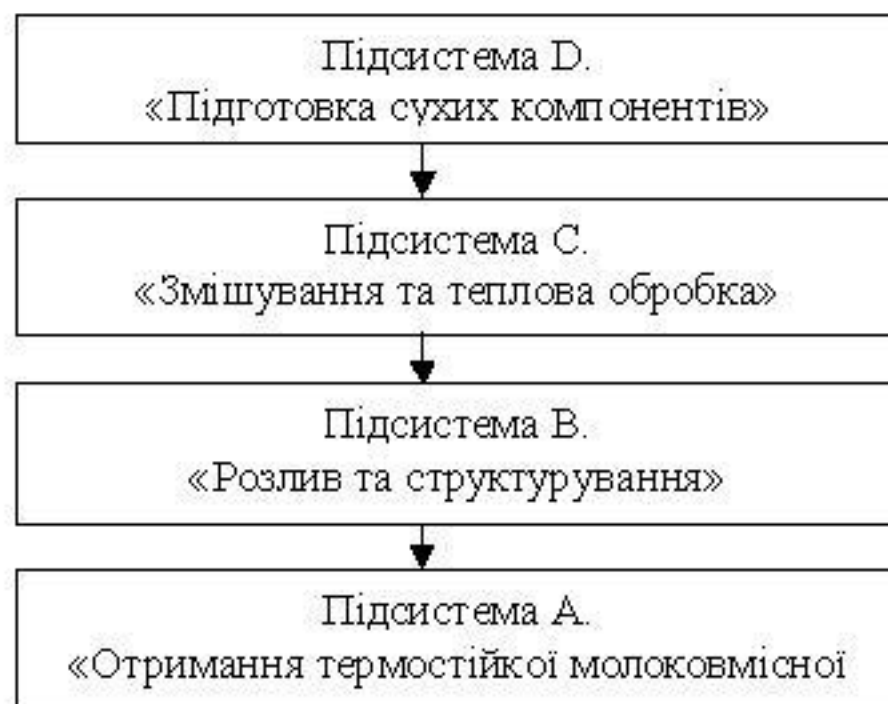
М.В. Обозна, канд. техн. наук, доц. (СНАУ, Суми)

Ф.В. Перцевой, д-р техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ТЕРМОСТІЙКОЇ МОЛОКОВІСНОЇ НАЧИНКИ, ЗАМОРОЖЕНОЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЕКТИНУ

Останнім часом визначається підвищення тенденції виробництва кондитерських та кулінарних виробів, які представлені широким різноманіттям на сучасному ринку. Виробники для збільшення об'ємів виробництва, зменшення собівартості продукту та поліпшення конкурентно-спроможності шукають нові шляхи удосконалення традиційних технологій або розроблення нової продукції термостійких начинок. Характерною особливістю термостійких молоковісних начинок є їх здатність до дії високої температури – 200°C протягом (10...20)×60 с, при цьому вона не повинна змінювати свої органолептичні властивості, форму і текстуру.

Для кращого розуміння технологічного процесу термостійкої молоковісної начинки нами представлено технологічну систему її виробництва у вигляді взаємозв'язаних підсистем (рис.).



**Рисунок – Технологічна система виробництва термостійкої
молоковмісної начинки**

З наведеного рисунку видно, що технологічна система виробництва термостійкої молоковісної начинки починається з

підсистеми D: «Підготування сухих компонентів» і завершальною є підсистема A: «Отримання термостійкої молоковмісної начинки». Вона утворюється із взаємопов'язаних наступним чином підсистем: D – «Підготування сухих компонентів», C – «Змішування та теплова обробка» та B – «Розлив та структурування». Послідовність з'єднання підсистем, кожна з яких складається з послідовності операцій, мають визначену функцію, яка представлена з метою надання більш повної характеристики режимів та параметрів технологічного процесу, а також харчової та біологічної цінності кінцевого продукту.

В загальному вигляді спосіб отримання термостійкої молоковмісної начинки здійснюється наступним чином: змішують пектин цитрусовий низькоетерифікований з $\frac{1}{8}$ частиною цукру та $\frac{1}{8}$ частиною води питної за температури $40\ldots 45^{\circ}\text{C}$, ретельно перемішують і залишають для набрякання в межах $(20\ldots 24)\times 60\times 60$ с. Змішують молоко сухе знежирене з водою питною за температури $30\ldots 35^{\circ}\text{C}$ та витримують протягом $(1\ldots 3)\times 60\times 60$ с. Отриману молочну систему пастеризують за температури $70\ldots 72^{\circ}\text{C}$ на протязі $15\ldots 20$ с., охолоджують до температури $32\ldots 36^{\circ}\text{C}$, додають крохмаль кукурудзяний модифікований, частину цукру, що залишився і перемішують в межах $(10\ldots 15)\times 60$ с і вносять олію соняшникову рафіновану дезодоровану й емульгують за температури $32\ldots 36^{\circ}\text{C}$ протягом $(2\ldots 3)\times 60$ с при кількості обертів $25\pm 1\text{ c}^{-1}$.

Підготовлену систему пектину уварюють за температури в межах $55\ldots 85^{\circ}\text{C}$ до вмісту сухих речовин $25\pm 1\%$, вносять отриману емульсію і продовжують уварювати до масової частки сухих речовин $46\pm 1,5\%$, потім додають патоку крохмальну та уварюють до вмісту сухих речовин $56,5\pm 1,5\%$. За $(2\ldots 3)\times 60$ с до закінчення уварювання вводять цитрат кальцію у вигляді 1% розчину. Отриману систему перемішують і розливають в ємності для структуроутворення на протязі $(48\ldots 72)\times 60\times 60$ с, з безпосередньою реалізацією за температури $12\pm 2^{\circ}\text{C}$ не більше $36\times 60\times 60$ с.

Зберігають готовий продукт за температури $0\ldots 4^{\circ}\text{C}$ не більше 15 діб і відносній вологості $75\pm 2\%$ або за температури $-18\pm 2^{\circ}\text{C}$ не більше 6 місяців і відносній вологості $94\pm 2\%$, який заздалегідь піддають низькотемпературній обробці за температури $-18\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Начинка являє собою однорідну желеподібну масу білого з жовтуватим відтінком кольором без сторонніх включень, з характерним молочним присмаком та запахом, без сторонніх присмаків і запахів.

Зміст

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

Погожих М.І., Пак А.О. Розвиток наукових основ ефективного керування технікою та технологією ЗТП-сушіння харчової сировини	3
Савицька Н.Л. Вплив інституційних провалів в освіті на національну економіку.....	5
Лисюк Г.М., Олійник С.Г., Самохвалова О.В. Інноваційні технології оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів із продуктами переробки зародків пшениці	7
Топоркова О.В. Обліково-аналітична концепція інтегрованої інформаційної системи для цілей управління.....	9
Дуденко Н.В., Панікарова Б.О. Використання ресурсозберігальних технологій переробки колагеновмісної сировини.....	12
Пічугіна Т.С., Безгінова Л.І. Формування комплексної системи управління інвестиційною діяльністю на підприємствах торгівлі	14

Секція 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Білецька Я.О. Дослідження збагачення насіння зернобобових культур на стадії замочування в процесі солодощення.....	17
Горбань В.Г., Павлюцька Л.Ф. Технологія виробництва м'ясних комбінованих виробів на основі структурованого білка сояшнику	19
Гринченко О.О., Карпов Р.В., Рябець О.Ю. Дослідження впливу технологічних чинників на властивості розчинів харчових інгредієнтів полісахаридної природи	21
Дуденко Н.В., Панікарова Б.О. Дослідження впливу протеолізу на мікробіологічні показники білкової добавки на основі рибної колагеновмісної сировини	23
Журавльов С.В., Касілова Л.О., Шумейко А.А. До питання нормативного забезпечення змісту технологічних карт на кулінарну продукцію.....	25
Журавльов С.В., Касілова Л.О., Шумейко А.А. Удосконалення підходів до розробки технологічних карт (ТК) на кулінарну продукцію	27
Калакура М.М., Мирська О.В. Інноваційні технології кондитерських виробів для закладів ресторанного господарства	29
Касілова Л.О., Ботштейн Б.Б. Філософські та технологічні аспекти формування назви фірмової (нової) кулінарної продукції.....	31

Колесникова М.Б., Андрєєва С.С. Обґрунтування рецептурного складу соусів солодких на основі крохмалів фізичної модифікації	33
Коротаєва Є.О., Неклеса О.П., Шевцов А.В. Технологічні аспекти процесу коаксіального капсулювання у двохшарове приймальне середовище.....	35
Котляр О.В., Горальчук А.Б. Аналітичне обґрунтування технології виробництва сухого збивного напівфабрикату для десертної продукції.....	37
Крайнюк Л.М., Федак Н.В., Сергєєва О.В. Науково-практичні основи концепції харчування студентів.....	39
Крутовий Ж.А., Запаренко Г.В., Борисова А.О. Про взаємодію харчування та медикаментозного лікування при захворюваннях, що виникають на тлі дефіциту кальцію.....	41
Любенко Г.Д., Обозна М.В., Перцевой Ф.В. Особливості технології термостійкої молоковмісної начинки, замороженої з використанням пектину.....	43
Медвідь І.М., Мирошник Ю.А., Шидловська О.Б. Перспективи використання плодових порошків у технології борошняних кондитерських виробів	45
Медведєва А.О., Завадінська О.Ю., Михайлик В.С. Технологія виробництва шоколадних маффінів із використанням житнього борошна	47
Михайлик В.С., Ткаченко Л.В. Використання шротів у технології борошняних кондитерських виробів.....	49
Міронов О.Ю., Неклеса О.П., Мороз О.В. Сучасні тенденції у виробництві капсульованої продукції.....	51
Омельченко С.Б., Горальчук А.Б. Обґрунтування рецептурного складу оздоблюючих напівфабрикатів з емульсійною та пінною структурою.....	53
Ощипок І.М., Деревенко О.А., Глек О.Ю., Резніченко А.В. Застосування харчової добавки для приготування страв функціонального призначення в закладах ресторанного господарства.....	55
Паскал Ю.Г. Оздоровчі десертні страви для закладів ресторанного господарства	57
Пивоваров Є.П., Нагорний О.Ю., Тютюкова Д.О. Перспективи розробки композиційних продуктів на основі імітованої ікри та емульсійного соусу.....	59
Плотнікова Р.В., Гринченко Н.Г. Технологія десертної продукції на основі напівфабрикату з регульованим складом сольової системи	61

Наукове видання

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції*

У двох частинах

Частина 1

22 травня 2014 року

Відповідальна за випуск	Т.М. Афоніна
Відповідальний за друк	М.О. Середенко
Техн. редактори:	Н.А. Кобилко, Л.Ю. Кротченко, Г.С. Супруненко
Комп'ютерна верстка	Т.В. Попова

Підп. до друку 15.05.14 р. Формат 60х84 1/16. Папір офсет.
Умов. друк. арк. 21,4. Тираж 60 прим. Зам № .

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі.
Бул. Клочківська, 333, Харків, 61051

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.