

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
ІНСТИТУТ РОСЛИННИЦТВА ІМ. В.Я. ЮР'ЄВА НААН
УКРАЇНИ

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ
ТА РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції*

12-14 листопада 2014 р.

Харків
ХДУХТ
2014

УДК 664.001.76:640.432.001.76
ББК 36.80

Редакційна колегія

<i>О.І. Черевко</i> , д-р техн. наук, проф. (відп. редактор);	<i>О.О. Гринченко</i> , д-р техн. наук, проф.;
<i>Л.М. Янчева</i> , канд. екон. наук, проф. (заст. відп. редактора);	<i>Р.Ю. Павлюк</i> , д-р техн. наук, проф.;
<i>В.М. Михайлов</i> , д-р техн. наук, проф. (заст. відп. редактора);	<i>О.В. Самохвалова</i> , канд. техн. наук, проф.;
<i>М.Л. Серік</i> , канд. техн. наук, доц. (заст. відп. редактора);	<i>М.О. Янчева</i> , канд. техн. наук, проф.;
<i>О.І. Кравченко</i> , канд. техн. наук, доц. (відп. секретар);	<i>Ю.М. Тормосов</i> , д-р техн. наук, проф.;
	<i>О.К. Кухарьонюк</i> , доц.;
	<i>Т.М. Афоніна</i> , керівник відділу організаційно-інформаційної роботи;
	<i>М.О. Середенко</i> , керівник видавничого відділу

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 3 від 28.10.2014 р.

Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві : Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 12-14 листопада 2014 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х., 2014. – 261 с.

ISBN

Збірник містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування в харчовій промисловості та ресторанному господарстві.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів.

УДК 664.001.76:640.432.001.76
ББК 36.80

Видається в авторській редакції
© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2014

ISBN

Н.А. Кушнир, канд. техн. наук (ОНАПТ, Одесса)

Н.С. Назаренко, магистрант (ОНАПТ, Одесса)

СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ТВОРОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ

В нашей жизни сладости занимают очень важное место. Ведь мы не можем себе представить ни один прием пищи без десерта. В наше время существует множество разнообразных десертов, которые радуют нас не только своим вкусом, но и видом. Ведь только мы услышим слово «десерт», как перед глазами возникают очаровательные сладкие изделия, которые не возможно не хотеть.

На самом деле под словом «десерт», скрываются не только привычные для нас сладости, но и все остальные блюда, подающиеся после основного: сыр, ягоды, фрукты, орехи. Традиционными десертами, все же, считаются пирожные, торты, пироги, кексы, мафины, мороженое, печенье, конфеты, шоколад, варенье, ликеры, восточные сладости и различные сладости европейских кухонь.

Сладкие блюда люди употребляют повседневно, но сегодня ученые пищевой промышленности, а также повара и технологи стараются сделать десерты не только красивыми и вкусными, но и полезными, придавая им различные функциональные свойства за счет различных биологически активных добавок.

Одним из распространенных видов сладостей, которые являются полезными для всех категорий населения, считают творожные десерты, по сколько творог обладает высокой пищевой и диетической ценностью. Десерты с добавлением творога разнообразны, ведь к творогу можно добавлять варенье, сухофрукты и свежие фрукты, ягоды и орехи в различных комбинациях и пропорциях. Особенно такие десерты рекомендуются в детском и геродиетическом питании. Творожные изделия также рекомендуют применять в лечебном питании при заболеваниях печени, почек, желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой системы, легких.

Творог богат кальцием и фосфором, без которых невозможно полноценное формирование костной системы. Эти вещества необходимы детям в период роста костей, в том числе и зубов, беременным женщинам, при переломах, заболеваниях кровеносного аппарата, рахите, при гипертонической болезни, при заболеваниях сердца, при болезнях почек и многих других болезнях.

Особенная биологическая ценность творога связана с наличием в нем незаменимых аминокислот.

Творог богат метионином– аминокислотой, которая обладает липотропным действием, то есть предупреждает ожирение печени, которое может возникнуть в результате воздействия сильных токсинов или некоторых лекарственных препаратов.

Творожные десерты очень разнообразны и часто, для связывания свободной влаги, при приготовлении используют различные гидроколлоиды. В качестве гидроколлоидов используют пектины, желатин, модифицированный крахмал, агар-агар, который является самым сильным желирующим агентом, а так же можно использовать гидроколлоиды белковой природы (гидролизаты, изоляты, коллаген и др.).

В качестве гидроколлоида используется коллагеновый препарат, полученный из вторичного рыбного сырья путем сложноступенчатого гидролиза. Коллагеновый препарат представляет собой смесь фибриллярных белков.

По сколько коллаген обладает полезными свойствами и имеет белковую природу, обладает гидроколлоидными свойствами, сенсобилизующим эффектом, то его широко используют в пищевой промышленности.

В ряду с другими продуктами, коллаген так же используют для изготовления творожных десертов для улучшения качества и увеличения выхода готового продукта, стабилизации консистенции и предупреждения отделения влаги.

По сколько главной задачей пищевой промышленности является изготовление полезных пищевых продуктов, высокого качества и с не высокой ценой, то использование коллагена есть перспективным направлением. С помощью коллагена, мы можем провести иммобилизацию ферментов, создать матрицу, и ввести её в творожный десерт. За счёт введения ферментов, продукт будет лучше усваиваться организмом.

В данный момент на кафедре технологий ресторанного и оздоровительного питания ОНАПТ ведутся разработки по производству десертов с направленными свойствами, сбалансированного как по органолептическим так и по физико-химическим показателям.