**Золотухіна Інна Василівна. Технологія напівфабрикатів на основі сколотин для виробництва збитої десертної продукції : Дис... канд. техн. наук: 05.18.16 / Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. — Х., 2006. — 303арк. : рис. — Бібліогр.: арк. 173-194.**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Золотухіна І.В. Технологія напівфабрикатів на основі сколотин для виробництва збитої десертної продукції. – Рукопис.  Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія продуктів харчування. – Харківський державний університет харчування та торгівлі Міністерства освіти і науки України, Харків, 2006.  Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології напівфабрикатів на основі сколотин та їх ультрафільтраційного (УФ) концентрату для виробництва збитої десертної продукції з підвищеною біологічною цінністю.  Досліджено функціонально-технологічні властивості сколотин та їх УФ-концентратів. Показано, що вони володіють необхідними властивостями для використання їх у виробництві збитої десертної продукції в підприємствах ресторанного господарства. Обґрунтовано та розроблено технології напівфабрикатів для виробництва збитої десертної продукції. Визначено харчову цінність напівфабрикатів, встановлений комплексний показник їх якості. Здійснено впровадження нових технологій в підприємствах агропромислового комплексу та підприємствах ресторанного господарства України. Наведено дані економічної ефективності від впровадження нових напівфабрикатів у виробництво. | |
| |  | | --- | | 1. Аналіз та систематизація літературних джерел показали, що в світі існує стійка проблема дефіциту білка в раціонах харчування. Вирішити проблему отримання додаткових джерел білка в харчуванні в значному ступені можна за рахунок використання БВМС. Показано, що існує ряд методів підвищення харчової цінності БВМС, одним з найперспективніших серед яких є метод УФ-концентрування. Доведена актуальність та доцільність розробки технологій напівфабрикатів на основі сколотин та їх УФ-концентрату для збитої десертної продукції.  2. Досліджений вплив процесу УФ-концентрування на функціонально-технологічні властивості сколотин. Встановлено, що з підвищенням фактору концентрування до 2,5 піноутворююча здатність сколотин зростає в 1,3...1,4 рази, стійкість піни – до 76...78%, емульгуюча здатність – в 1,6...1,8 рази, стійкість емульсії – в 4,5...4,7 рази.  3. Встановлено закономірності зміни термостійкості сколотин від фактору концентрування, а отже і кислотності. Доведено, що раціональним у технології приготування напівфабрикатів для виробництва збитої десертної продукції є використання УФ-концентрату сколотин із фактором концентрування 2,0.  4. Визначено вплив окремих рецептурних компонентів на фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості модельних сумішей для збитої десертної продукції. Теоретично обґрунтовано та експериментально доведено доцільність використання у НЗДП стабілізатора «Frimulsion І-04Е».  5. Проведено оптимізацію складу нових напівфабрикатів для збитої десертної продукції на основі сколотин. Визначені раціональні концентрації сировинних компонентів у НЗДП: на основі сколотин – цукру 14…16%, стабілізатора 0,4…0,5%, жиру 7,8...8,2%; на основі УФ-концентрату сколотин – цукру 12…14%, стабілізатора 0,2…0,3%, жиру 7,8...8,2%. Встановлено, що фризерування НЗДП, що містять сировинні компоненти у вказаних концентраціях, дозволяє отримати м’яке морозиво на основі сколотин, що характеризується збитістю 68...70%, дисперсністю повітряної фази 85...90 мкм, опором таненню (30...35)60 с; та на основі УФ-концентрату сколотин, що характеризується збитістю 69...73%, дисперсністю повітряної фази 70...78 мкм, опором таненню (40...46)60 с.  6. Розроблено технологічні схеми виробництва напівфабрикатів для збитої десертної продукції на основі сколотин та їх УФ-концентрату. Визначено показники, що характеризують харчову цінність розроблених напівфабрикатів. Встановлено, що продукти, які досліджуються, перевершують контрольний зразок за вмістом повноцінного білка, вітамінів, макроелементів. Доведено підвищену біологічну цінність напівфабрикатів, визначено, що їх білок не містить лімітуючих амінокислот. Встановлено значення комплексного показника якості, які становлять для напівфабрикату на основі сколотин – 2,1, напівфабрикату на основі УФ-концентрату сколотин – 2,5, для контрольного зразка – 1,7.  7. Визначено напрямки використання напівфабрикатів на основі сколотин та їх УФ-похідних в технологіях продукції ресторанного господарства. Розроблено близько 20 особистих технологій страв з використан-ням НЗДП, проведено виробничі апробації нових страв, підтверджені їх висока якість і споживні властивості.  8. Розроблена і затверджена нормативна документація – ТУ У 15.5-01566330-162-2004 «Суміші для м'якого морозива» та технологічна інструкція з виробництва сумішей для м'якого морозива, а також рекомендації «Підвищення продуктивності промислових ультрафільтраційних установок при ультрафільтраційному розділенні сколотин та їх використання в технологіях м’якого морозива на молокопереробних підприємствах середньої та великої потужності».  9. Проведений комплекс заходів із впровадження результатів дослідження в практику. Запропоновані технології впроваджені на ВАТ «Галактон», м. Київ. Десертна продукція з використанням розроблених напівфабрикатів впроваджена у ТОВ «Джи Эйч Интернешенел» fast-food «Жили-были», м. Харків, ТОВ «Кафе «Алькор», м. Донецьк. Розрахунок економічних показників від впровадження результатів досліджень підтвердив доцільність їх практичної реалізації. | |