

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЗЕФІРУ

Мезенцева В. В., Email mezencevaviktoria483@gmail.com

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Зефіром називається продукт, отриманий внаслідок збивання суміші фруктово-ягідного пюре з цукром і яєчним білком. Збита маса змішується з агаровим сиропом або мармеладної масою.

Зефірні вироби, виготовлені за розробленими рецептурами можуть бути використані як продукт оздоровчого та функціонального призначення. Вибір нетрадиційної місцевої сировини, або просто з направленим хімічним складом, вважається перспективним [1].

Розроблена технологія виробництва зефірних виробів може бути рекомендована виробникам в кондитерських цехах для запровадження у виробництво.

Метою наших досліджень було проаналізувати сучасний стан виробництва зефіру на основі попередніх розробок та досліджень вчених України. Визначити перспективність розвитку виробництва даного виду продукту. Для досягнення поставленої мети необхідно було проаналізувати технології створення зефіру в Україні, та дослідити залежність органолептичних показників від складу сумішей.

Органолептична оцінка зефіру для виготовлення визначалась за такими показниками: зовнішній вигляд, консистенція, смакові властивості, колір, ароматичні властивості [2]. Результати органолептичної оцінки: Зовнішній вигляд: 5. Колір: 4,9. Консистенція: 4,8. Смак: 4,9. Запах: 4,9. Загальна оцінка: 4, 9. В результаті досліджень встановлено, що вміст сухих речовини у зефірі становить 85%. Для виготовлення зефіру інноваційним методом вирішено було додати до нього м'ятний сироп, тому що його показники мають найкращу органолептичну оцінку та мають корисні властивості.

За даними органолептичних оцінок, обрана рецептура виготовлення зефіру задовольняє смакові потреби середньостатистичної дорослої людини, а також завдяки солодкому смаку, подобається і дітям. Подальші дослідження є перспективними щодо розширення асортименту інноваційних солодоців. [3].

Список використаної літератури

1. Роляков Н. В. Мировые тенденции на рынке ингредиентов основной приоритет - здоровое питание // Мол. пром. - 2007. - № 10. - С. 25-30.
2. ДСТУ 4683:2006. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин. - [Введ. 2007-11-14]. - К.: Держспоживстандарт України, 2007. - 16 с.].
3. file:///C:/Users/%D0%90%D0%B4%D0%BC%D0%B8%D0%BD/Downloads/Pt_2012_1_34.pdf

Науковий керівник: Гапріндашвілі Н. А., к.с. –г. н., доцент