

## **ОБҐРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ПОВЕРХНЕВО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН В РЕЦЕПТУРАХ ШОКОЛДАНИХ ГЛАЗУРЕЙ ТА ВИРОБІВ**

**Земелько М.Л., Бухкало С.І.<sup>1</sup>**

*Державний вищий навчальний заклад*

*«Український державний хіміко-технологічний університет», м. Дніпро*

*<sup>1</sup>Національний технічний університет*

*«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Основні показники технологічної якості шоколадної глазури, що регламентовані у нормативній документації, можна умовно розділити на кількісні: в'язкість, стабільність, температура використання та якісні (зовнішній вигляд та органолептичні показники). Саме кількісні показники були визначені для отриманих нами шоколадних глазурей при різних концентраціях поверхнево-активних речовин (ПАР), яка коливалася в межах 1–1,0% (мас.), з подальшим встановленням між ними певної залежності.

В'язкість глазури, яка залежить від: вологості, дисперсності шоколадної маси, вмісту в ній жиру і фізико-механічної міцності структурних утворень з твердих частинок. Для ефективного зниження в'язкості при мінімально допустимій кількості жиру необхідно вводити речовини, що володіють гідрофільними і літофільними властивостями [1].

У процесах глазурування необхідно встановити зв'язок між властивостями плинності маси, товщиною шару глазури, швидкістю її кристалізації і застигання, здатністю маси приймати конкретну форму та відповідати вимогам нормативно-технічної документації (НТД). Не варто забувати і про смакові та органолептичні властивості, які можна означити за показниками: швидкість плавлення цукеркової маси у роті; наповненість і насиченість смаку і аромату; наявність або відсутність сторонніх, неприємних присмаків; привабливість виробу з урахуванням особливостей складових глазурі та ін.

Оптимізація складу і властивостей з метою створення продуктів, найбільш повно відповідних технології виробництва та якості продукції, зумовлює напрямки розробки інноваційних систем. Проектування складу продуктів з урахуванням вимог збалансованості за жирнокислотним, амінокислотним, мінеральному і вітамінному складом є предметом пріоритетних наукових досліджень та практичних розробок

Важливим етапом визначення раціонального складу рецептури шоколадної глазури є створення прикладів математичних моделей експериментальних досліджень для них (Вісник № 2 (1362) PDF "Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів", pp. 56–62; Вісник № 1 (1361) PDF "Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів", pp. 63–70).

### **Література:**

1. Бухкало С.І. Харчові технології у прикладах і задачах (прикладні та тести з технології крохмалю). Підручник з грифом МОН. – К.: «Центр учбової літератури», 2019. – 108 с.