

СЕКЦІЯ 4.

ТЕХНІЧНІ НАУКИ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ

Похіл Кристина Євгенівна, здобувач вищої світи другого (магістерського) рівня
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет», Україна

Науковий керівник: Воєвода Надія В'ячеславівна, канд.техн.наук, старший викладач
кафедри інженерії харчового виробництва
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет», Україна

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ГРИЛЬЯЖНИХ ЦУКЕРОК ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Сучасні тенденції зростання конкуренції серед виробників цукерок сприяють випуску продукції високої якості, поширенню асортименту, випуску оригінальних цукерок як за смаковими властивостями, так і за їх естетичним оформленням. Для українських виробників стає актуальним нарощування потенціалу для просування своєї продукції на міжнародний ринок, для чого потрібно орієнтуватися на світові стандарти якості і норми безпеки продукції [1]. З цією метою на базі ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика» розроблена рецептура грильяжних цукерок, які будуть направлені на новий сегмент споживачів, що не можуть вживати цукор. Для оцінки органолептичних показників, було розроблено шкалу та визначено органолептичну оцінку цукерок [2]. Головним зауваженням дегустаторів було наявність деяких тріщин на поверхні кондитерського виробу. Варто зазначити, що консистенція, колір, смак та запах не відрізнявся від контрольного зразка (з вмістом цукру). Це означає, що високі вимоги до органолептичних показників загалом витримані. Також у цукерках з грильяжним корпусом можливе відмокання, зумовлене гігроскопічними властивостями складових виробів, проте у розроблених виробах це явище не спостерігалось.

Незважаючи на позитивну оцінку варто прийняти до відома, що тріщини можуть викликати швидке посивіння глазури, яка вкриває грильяжну цукерку. Так, оптимальною температурою зберігання цукерок вважається +16...20 °С. Тоді як зберігання в холодильних умовах призводить до утворення білих плям (цукрове посивіння) в результаті появи на поверхні кристалів цукрів за рахунок різкого зниження температури з подальшою конденсацією вологи. Несприятливим є і підвищення температури, бо за температури +21 °С шоколадна глазур починає плавитися, виступають крапельки какао масла, вироби набувають гіркуватого присмаку [2]. Тобто в подальшому при зберіганні та транспортуванні невеликі зміни температурного режиму у межах вимог нормативних документів можуть спровокувати посивіння та втрату товарного вигляду продукції. Це є вагомим недоліком, адже наразі значна увага приділяється поліпшенню якості, підвищенню харчової цінності і збереженості цукерок, що відповідає сучасним вимогам споживачів з одночасним забезпеченням стабільності виробів під час зберігання [3]. Для запобігання такого явища пропонуємо збільшити в'язкість глазури, що покриває грильяжний корпус, що водночас дозволить створити рівномірний шар на поверхні цукерок. Це підтверджується наявністю занадто тонкого шару глазури, яка при охолодженні створює канали, які ведуть до центру начинки, через який може відбуватися міграція жирів і жироподібних речовин на поверхню цукерки.

Список використаних джерел:

1. Боліла, Н.О., Нестеренко, Н.А., & Іванюта, А.О. Оцінка якості глазурованих цукерок з праліновим корпусом. Вилучено з <https://www.sworld.education/simpua13/13.pdf>
2. Гирка, О.І. (2017). Вплив різних чинників на збереженість цукерок. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (18), 112-115.
3. Сирохман, І. В., & Гирка, О. І. (2010). Проблеми якості і стійкості у зберіганні цукерок з праліновим корпусом. *Харчова наука і технологія*, (1), 88-91.