

ускладнена поставляння та реалізація продукції через проблеми інфраструктури; морально застаріле обладнання; дефіцит кваліфікованих працівників в даній галузі.

Можна підсумувати що всупереч статистичним даним про зменшення виробництва хлібобулочної продукції ринок хліба продовжує зростати внаслідок попиту на більш якісні й дорожчі продукти.

Для утримання на ринку та кращого функціонування, підприємства повинні модернізувати виробництво та розширювати асортимент.

УДК 664.661

Адамішин О. - ст. гр. МХ-41

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

СПОСОБИ ПІДГОТОВКИ ФРУКТІВ ДЛЯ ДОДАВАННЯ У ШОКОЛАД

Науковий керівник: к.б.н. Копчак Н.Г.

Adamishyn O.

Ternopil Ivan Puluuj National Technical University

METHODS OF PREPARING FRUIT FOR ADDING TO CHOCOLATE

Supervisor: Kopchak N.

Ключові слова: шоколад, фрукти, в'ялення

Keywords: chocolate, fruits, drying

Серед всіх видів продукції кондитерського виробництва вироби із використанням фруктів займають важливе місце. Кондитерське виробництво є рентабельним і продукція кондитерського виробництва має високі споживчі властивості. Через відсутність належної технологічної обробки асортимент українських кондитерських виробів із використанням свіжих фруктів дещо обмежений.

Актуальність даної проблеми спонукає створити нові належні технології переробки плодів із збереженням їх натуральних властивостей в кондитерських виробках.

Шоколад є одним із найпопулярніших продуктів на планеті. У 2011 році світові продажі шоколадних виробів вперше в історії перетнули відмітку в \$100 млрд, а з 1995 року у багатьох країнах світу 11 липня святкують всесвітній день шоколаду.

Завдяки додаванню до шоколаду сушених та в'ялених ягід та деяких інших фруктів можна покращити поживну цінність та корисність різних видів шоколаду. Поєднання фруктів зумовить додатковий вміст вітамінів в кондитерському виробі.

Технологічна оцінка плодів (ягід) – їх придатність до різних видів технічної переробки, дозволяє дати усебічну характеристику сорту, а також практичні рекомендації стосовно його використання в переробці.

Важливою умовою для нормальної роботи кондитерських підприємств, які б створювали корисні кондитерські вироби, є ресурсне забезпечення сировиною.

Виробництво може бути забезпечене фруктами які є традиційними для України, також Україна має потенціал у вирощуванні різних екзотичних фруктів. На Херсонщині вдається вирощувати екзотичні фрукти та отримувати екзотичний урожай

– хурму, зизифус, кизил, інжир та гранат. Абрикоси вирощують як промислову культуру в основному у південних областях. Вирощуванням абрикосів займаються і на Тернопільщині.

В'ялення - це один способів заготовки фруктів, ягід і овочів на користь. Від традиційної сушки в'ялення відрізняється технологією: в'ялення проходить при більш низьких температурах, не вище 65%, і певною технологією підготовки перед в'яленням. При такому способі консервування, як в'ялення, зберігається велика частина всіх поживних і корисних речовин.

Умовою для розгляду даного питання стали наступні причини:

все популярнішим стає споживання кондитерських виробів із максимальним збереженням вітамінного корисного складу; популяризується правильне харчування; через зміни клімату під загрозою достатнє вирощування какао-бобів для виробництва шоколаду, через додавання фруктів в шоколадні вироби можна збільшити вихід готової продукції та зменшити витрати какао-бобів для виготовлення шоколаду.

За сотні років шоколад перетворився з гірких ліків у солодкий десерт. Сьогодні сучасні шоколатьє продовжують експериментувати з шоколадом та змінюють класичний склад відповідно до вимог сьогодення - наприклад, зменшують кількість цукру у десерті, додають в шоколад сушені чи в'ялені фрукти, оброблені належним чином пелюстки лаванди чи рози, додають водорості та ін.