

УДК 664. 681.2

Кузьмич Н.– ст. гр. МХМ-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ХЛІБОПЕКАРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ В УМОВАХ СУЧАСНОСТІ

Науковий керівник: к.т.н., доц. Бейко Л.А., асистент Лялик А.Т.

Kuzmich N.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

BAKERY INDUSTRY IN MODERN CONDITIONS

Supervisor: Beyko L., Lialyk A.

Ключові слова: інноваційні технології, хлібопекарське виробництво

Keywords: innovative technologies, bakery production

Хлібопекарська промисловість має важливу стратегічну та соціальну роль в житті суспільства. Полягає в забезпеченні виробництва хліба та хлібобулочних виробів які повинні відповідати стандартам якості, бути доступними та задовольняти потреби населення.

Зараз всі підприємства орієнтуються на споживача, і тому висувуються нові вимоги до харчових продуктів. Щоб зміцнити свої позиції на ринку та відповідати вимогам, харчові підприємства повинні постійно удосконалювати свою продукцію, методи її реалізації технологію виробництва, розробляти нову продукцію та вдало виводити її на ринок, також потрібно вводити технічні нововведення.

Статистика випуску хлібобулочної продукції показує зниження потужності в порівнянні з 90-ми роками ХХ століття. Це може бути пов'язане з тим що в Україні функціонує велика кількість супермаркетів які мають власну хлібопекарську продукцію, що не входить до цієї статистики.

Все рідше підприємства надають перевагу традиційним рецептам хлібобулочних виробів, оскільки зі збільшенням платоспроможності населення ці вироби замінюються оригінальною випічкою та м'ясними продуктами.

Беручи до уваги те, що все частіше жителі країни починають турбуватись за своє здоров'я та вести здоровий спосіб життя, а також боротись із зайвою вагою, тому зростає популярність інноваційних харчових продуктів таких як лікувального та дієтичного хліба профілактичного спрямування, вони містять овочеві та фруктові добавки, мед, зернові суміші, горіхи.

Варто взяти до уваги що завдяки технології заморожування тіста лівова частка хліба випікається безпосередньо в супермаркетах, останнім часом такі технології стають дедалі поширенішими. Це є великим плюсом як для продавців, так і для покупців отримувати завжди свіжу випічку. Такий напрям має очевидну перспективу, адже таку продукцію можна транспортувати на далекі відстані, та тривалий час зберігати в замороженому вигляді

На даний проміжок часу такої продукції на ринку не є дуже багато, але виробники запевняють що потреба в такій продукції буде лише зростати.

Основними проблемами харчової промисловості сьогодні є: війна на території країни, призводить до того, що багато підприємств цієї галузі не має змоги працювати;

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