

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ДЕЯКИХ ВИДІВ ШОКОЛАДНИХ ГЛАЗУРЕЙ**Земелько М.Л.***Державний вищий навчальний заклад**«Український державний хіміко-технологічний університет», м. Дніпро*

Шоколадна глазур виконує важливі технологічні задачі, а саме: сприяє сповільненню процесів окислення; поліпшенню емульгуючих та диспергуючих властивостей; запобігає черствінню окремих різновидів продукції; перешкоджає попаданню вологи, збільшує термін їх придатності та ін. [1, 2]. Досліджено шоколадну глазур до складу якої в якості поверхнево-активної речовини використано харчову добавку – емульгатора СМД (суміш моно- і діацилгліцеролів), отриману методом гліцеролізу 1 – з відпрацьованої пальмової олії, 2 – з тваринного жиру (табл. 1, 2).

Таблиця 1 – Харчова добавка (ХД) – емульгатор СМД

Показник	1	2
Кислотне число, мг КОН/г,	3,0	5,01
Пероксидне число, ммоль $\frac{1}{2}$ O/kg	54,28	52,35
Йодне число, г I ₂ /100 г	31,73	32,03
Тплавлення/Тзастигання, °C	31/25	33/26

Таблиця 2 – Характеристики ХД з емульгатором і діацилгліцеролом

Показник	1	2
Відчуття плавлення в роті	добре	
Запах та смак	Без стороннього запаху, смак гіркувато-солодкий	
Тплавлення/Тзастигання, °C	36,0–41,0/28,0	35,0–35,6/25,0

Аналіз системи отриманих результатів та розрахункових рівнянь дозволив запропонувати рекомендації щодо інтенсифікації процесів виробництва. Введення отриманих ПАР в кількості 0,3–0,6% ефективно знижує в'язкість глазурей, що, в свою чергу, дає можливість використовувати їх для часткової заміни лецитину при виробництві кондитерських виробів, економії витрат какао-масла; енерго- и ресурсозбереження; використання вторинної сировини і т.п.

Література:

1. Вдосконалення рецептур кондитерських виробів з поліпшеним складом на основі какао-продуктів [Текст] / К.С. Зінченко, М.Л. Земелько // II Міжн. н/п конф. «Інноваційний розвиток науки нового тисячоліття», 22–23.12.17. – Хмельницький: «Гельветика», 2017. – Ч.1. – С.187.
2. 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.