

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТЕМНОГО ШОКОЛАДУ ІЗ СУБЛІМОВАНИМ КІВІ

Янко В.С., Півень О.М.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Темний шоколад – кондитерський виріб із шоколадної маси, яка містить загальну кількість какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини не менше ніж 35% (зокрема какао-масла не менше ніж 18%) та знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини не менше ніж 14%. Ринок шоколаду досить традиційний з точки зору смаків та ароматів. Споживачі віддають перевагу продуктам зі знайомими смаками та інгредієнтами, серед яких найчастіше зустрічаються горіхи та ягоди. Проте спробувати новинки з цікавим поєднанням смаку також завжди є актуальним. Тому в даній роботі запропонована розробка нової рецептури темного шоколаду з додаванням мигдалю та сублімованого ківі.

Мигдаль містить пробіотики і рослинну клітковину, які покращують всі процеси травлення. За рахунок пробіотиків горіх позитивно впливає на мікрофлору кишечника. Сублімовані продукти - це на 100% натуральні, нічим не оброблені продукти, наприклад натуральні ягоди і фрукти без додавання цукру, консервантів і барвників, при цьому смак і колір при сублімації повністю зберігаються. Ківі багате на вітаміни С, А, Е, В й інші корисні речовини. У ньому багато як розчинної, так і нерозчинної клітковини, яка є чудовим джерелом харчових волокон, корисних для здорового травлення, регуляції рівня цукру в крові, відчуття ситості тощо [1].

Для отримання максимальної органолептичної оцінки досліджуваного темного шоколаду було проведено дегустаційну оцінку за допомогою сімплекс-гратчастих планів Шеффе [2]. Для цього підготували 10 зразків з однаковою рецептурою, але з різною кількістю взаємозамінних компонентів. За результатами дегустаційної оцінки, було отримано математичну модель у вигляді рівняння регресії. У точці $U_{\max}$ для перевірки адекватності отриманого рівняння був проведений експеримент, у результаті якого темний шоколад «ChocoLife» отримав максимальну органолептичну оцінку при наступному співвідношенні інгредієнтів у системі: масових часток мигдалю – 77 %, масових часток ківі сублімованого – 23 %.

Тобто, було визначено найкраще співвідношення рецептурних складових шоколаду та розроблено рецептуру нового темного шоколаду «ChocoLife».

Література:

1. Технологія кондитерських виробів: навчальний посібник для самостійного вивчення курсу / укл.: З.І. Кучерук, Н.В. Шматченко. – Х.: ХДУХТ, 2020. – 179 с.
2. Гриців В.І., Денисюк Р.О. Планування експерименту на сімплексі. Навчальний посібник. – Житомир: ЖДУ ім. Івана Франка, 2013. – 42 с.