

Тому й сучасні заклади ресторанного господарства також включають у своє меню різноманітні шоколадні ласощі, щоб створювати у людини приємний настрій, натхнення і бажання творити.

### Список використаних джерел

1. Перший шоколад у світі. Історія виникнення шоколаду та цікаві факти про шоколад. – URL: <https://stale.ru/uk/oyster-mushrooms/pervyi-shokolad-v-mire-istoriya-vozniknoveniya-shokolada-i/>
2. Всесвітній день шоколаду. – URL: <https://dvazajci.com/vsesvitnij-den-shokoladu/>
3. Як правильно їсти шоколад. – URL: <https://uafluh.ru/vidpovid-na-zapitannja/9196-jak-pravilno-isti-shokolad.html>

**Тулінова К.,**  
*3 курс, 7 група,*  
*Державний торговельно-економічний університет, м. Київ*  
*Науковий керівник*  
**Медведєва А., канд. техн. наук, доц.**

## МИГДАЛЬНЕ БОРОШНО У ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Мигдаль вважається корисним горіхом, який має специфічний запах, що надає пікантність будь-якій страві. Такий продукт є кращим заміником пшеничному борошну. Головною відмінністю є те, що в ньому немає клейковини, а значить, якщо є індивідуальна непереносимість даного елемента, може сміливо використовуватися для приготування безглютенових виробів.

Мигдальне борошно – це продукт, який використовується в кондитерській галузі для приготування різноманітних борошняних кондитерських виробів. Цей інгредієнт, останнім часом, має високу популярність у світі кулінарії і вважається одним з найбільш корисних інгредієнтів для приготування кондитерських виробів. В порівнянні з пшеничним борошном, мигдальне борошно має у своєму складі набагато менше вуглеводів та більше білка, що робить його привабливим вибором для тих, хто прагне зберегти своє здоров'я та форму.

Мигдальне борошно – це мелена на порошок натуральна сировина, яка виготовляється зі смажених або несмажених мигдальних горіхів. Це борошно має ніжний смак і аромат мигдалю, і часто використовується для випікання безглютенових кондитерських виробів [1].

Мигдальне борошно можна поділити на два види в залежності від технології його виготовлення: мигдальне борошно з цілих мигдальних горіхів – борошно виготовлене з цілих ядер зі шкіркою. Шкірка мигдальних горіхів зберігається в процесі виробництва, тому таке борошно має коричневий колір та відчутний смак мигдалю; мигдальне борошно з обсмажених мигдальних горіхів – борошно виготовлене з мигдальних ядер, з яких знята шкірка. Після цього мигдалі обсмажуються та мелються до стану борошна. Таке борошно має світліший колір та більш ніжну текстуру, оскільки відсутня шкірка.

Слід зазначити, що мигдальне борошно можна використовувати на різних етапах створення борошняних кондитерських виробів. У поєднанні з цукровим сиропом, воно створює пластичну масу, яка може бути використана для формування цукерок, декорації виробів, а також для випічки десертного хліба.

Для випеченого мигдального напівфабрикату високої якості рекомендується використовувати борошно пшеничне з середнім вмістом слабкої клейковини [2, с. 209].

Мигдальне борошно є ключовим інгредієнтом для приготування макарунів, які зараз є популярними в кондитерському мистецтві багатьох країн. Щоб зробити мигдальні макаруни, треба змішати мигдальне борошно з цукром і білками яєць, а потім додати до маси ванілін.

Мигдальне борошно можна використовувати як заміну пшеничному борошну в рецептурах для тортів, тістечок, рулетів, кексів, печива. Воно додає текстуру та приємний смак виробам, забезпечуючи хрустку скоринку.

Отже, мигдальне борошно є важливим інгредієнтом у кондитерській галузі, оскільки воно надає ароматний смак та запах, привабливу структуру борошняним кондитерським виробам.

### **Список використаних джерел**

1. Особливості мигдального борошна. – URL: <https://uk.vomturmhaus.com/osoblivosti-migdalnoyi-muki>

2. Зайцева Г.Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів. Київ: «Вікторія» 2002. С. 209.

**Шовко І., Губєєва Д.,**  
*1 курс, 6 група,*  
*Державний торговельно-економічний університет, м. Київ*  
*Науковий керівник*  
**Грабовська О., д-р техн. наук, проф.**

### **ЦУКРОЗАМІННИКИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ: ЕРИТРИТОЛ, АЛЮЛОЗА, СИРОП ТОПІНАМБУРА. ПЕРЕВАГИ, ВИКОРИСТАННЯ**

Основною речовиною, що надає солодкість харчовим продуктам є цукор. Однак, як відомо, цукор не рекомендується споживати особам хворим на цукровий діабет. Отже і традиційні кондитерські вироби, що виготовлено на цукрі, хворі на цукровий діабет споживати не можуть. Для розроблення виробів спеціального призначення потрібно застосовувати цукрозамінники з низьким глікемічним індексом. На теперішній час кондитерська галузь України виробляє дуже обмежений асортимент кондитерських виробів для хворих на цукровий діабет. Це переважно вироби з застосуванням фруктози, а також сорбіту. Тому, одним з важливих завдань соціально-економічного розвитку України є забезпечення хворих на цукровий діабет харчовими продуктами спеціального призначення на основі низько-глікемічних цукрозамінників.

Задачею нашого дослідження було проаналізувати цукрозамінники нового покоління, їх користь і шкоду для організму людини, використання у якості підсолоджувальних речовин.

Еритрит (еритритол) – це природний підсолоджувач із сімейства поліолів. Молекула еритриту містить залишки цукру та спирту. Як харчова добавка еритритол був зареєстрований у Євросоюзі в 2008 році під кодом E 968.

Природним чином еритрит присутній у водоростях і лишайниках, в ферментованих продуктах (вино, місо, витримані сири), в деяких стиглих