

## **ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ РАЗРАБОТКИ РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МУССОВОГО ДЕСЕРТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЫКВЫ**

**Оганнисян С.А., Жилина Т.Р., Гриб Е.В.**

**Научный руководитель – Мацикова О.В, к.т.н., доцент**

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Беларусь**

При производстве муссовых десертов для изготовления конфи, кули и компоте в основном используются замороженные пюре из экзотических фруктов и ягод (манго, маракуя, папайя и другие), которые отличаются довольно высокой стоимостью, поэтому считали целесообразным изучить возможность использования плодоовощного сырья местного производства в рецептурах муссовых десертов.

Для определения целесообразности разработки рецептуры и технологии производства муссового десерта с использованием плодоовощного сырья местного производства был проведен социологический опрос. В качестве респондентом выступали гости нескольких объектов общественного питания г. Могилева различных возрастных категорий от 6 до 58 лет. Результаты анкетирования обобщались и анализировались. В итоге было установлено, что десерты являются блюдом регулярного потребления у 98 процентов гостей из числа опрашиваемых. В 4 случаях из 5 целью посещения объекта общественного питания для женщин всех возрастных категорий является употребление в пищу десерта в сопровождении горячего напитка, чаще кофе. Причем данная статистика не зависит от возраста респондентов. Таким образом, десерты употребляют в пищу потребители услуг общественного питания всех возрастных категорий.

Важным моментом при выборе десертов является его калорийность и соответствие принципам здорового питания для 92 процентов респондентов женского пола и 47 процентов мужчин. Также было выявлено, при выборе десерта, потребители прежде всего руководствуются вкусовыми качествами, далее респонденты отмечали стоимость десерта, его внешний вид и оригинальность подачи. 90 процентов опрошенных оценивают ассортимент десертов, представленный в меню объектов общественного питания города Могилева, как недостаточный. На вопрос о том, готовы ли они продегустировать новый десерт, отличающийся наличием в рецептуре плодоовощного сырья местного производства и более низкой стоимостью, утвердительно ответили 100 процентов респондентов. Проведенные исследования позволяют сделать вывод о том, что оригинальные десерты с использованием плодоовощного сырья местного производства будут пользоваться популярностью среди гостей объектов общественного питания.

В качестве плодоовощного сырья местного производства была выбрана тыква, так как она является распространенной овощной культурой на территории Республики Беларусь, сравнительно недорогая по стоимости, длительный период времени доступна к использованию, но при изготовлении десертов практически не используется. Вместе с тем, тыква богата биологически активными веществами: витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами.

В ходе лабораторных исследований показана возможность использования тыквы при изготовлении муссового десерта с высокими потребительскими характеристиками.