

ВИКОРИСТАННЯ ДІАГРАМИ «СКЛАД-ВЛАСТИВІСТЬ» ДЛЯ ОПТИМІЗАЦІЇ РЕЦЕПТУРИ ХАЛВИ З ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ

Штонда Д.О., Півень О.М., Демидова А.О.

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

В даній роботі розглянуте питання розробки рецептури халви «Горіховий Диван» з волоського горіху із цукатами. Волоський горіх – це джерело багатьох корисних живильних речовин. Він багатий на антиоксиданти, які допомагають знижувати запалення та захищають клітини від пошкоджень. Цукати з апельсину, ананасу і гарбуза надають халві незвичний вигляд і смак.

Була розроблена рецептура халви з волоського горіху із цукатами. Для оптимізації рецептури і визначення залежності органолептичної оцінки від концентрації взаємозамінних компонентів було проведено дегустаційне оцінювання халви з волоського горіху «Горіховий Диван» за допомогою симплекс-гратчастих планів Шеффе. За результатами дегустаційної оцінки отримано математичну модель у вигляді рівняння регресії (x_1 – масова частка цукатів з гарбуза, x_2 – масова частка цукатів з ананасу, x_3 – масова частка цукатів з апельсину, Y – органолептична оцінка) та діаграму «склад-властивість» [1]:

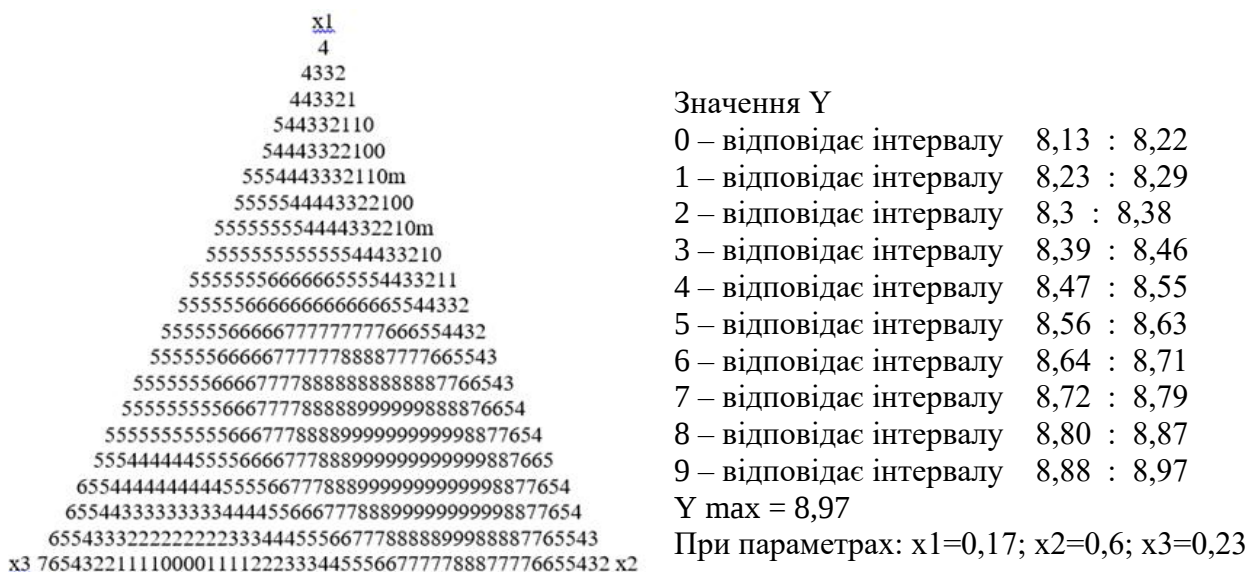


Рисунок – Діаграма «Склад-властивість»

Таким чином, було оптимізовано рецептурний склад халви з волоського горіху «Горіховий Диван».

Література:

1. Сергєєв П.В., Білецький В.С. Комп'ютерне моделювання технологічних процесів переробки корисних копалин (практикум). – Маріуполь: Східний видавничий дім, 2016. – 119 с.