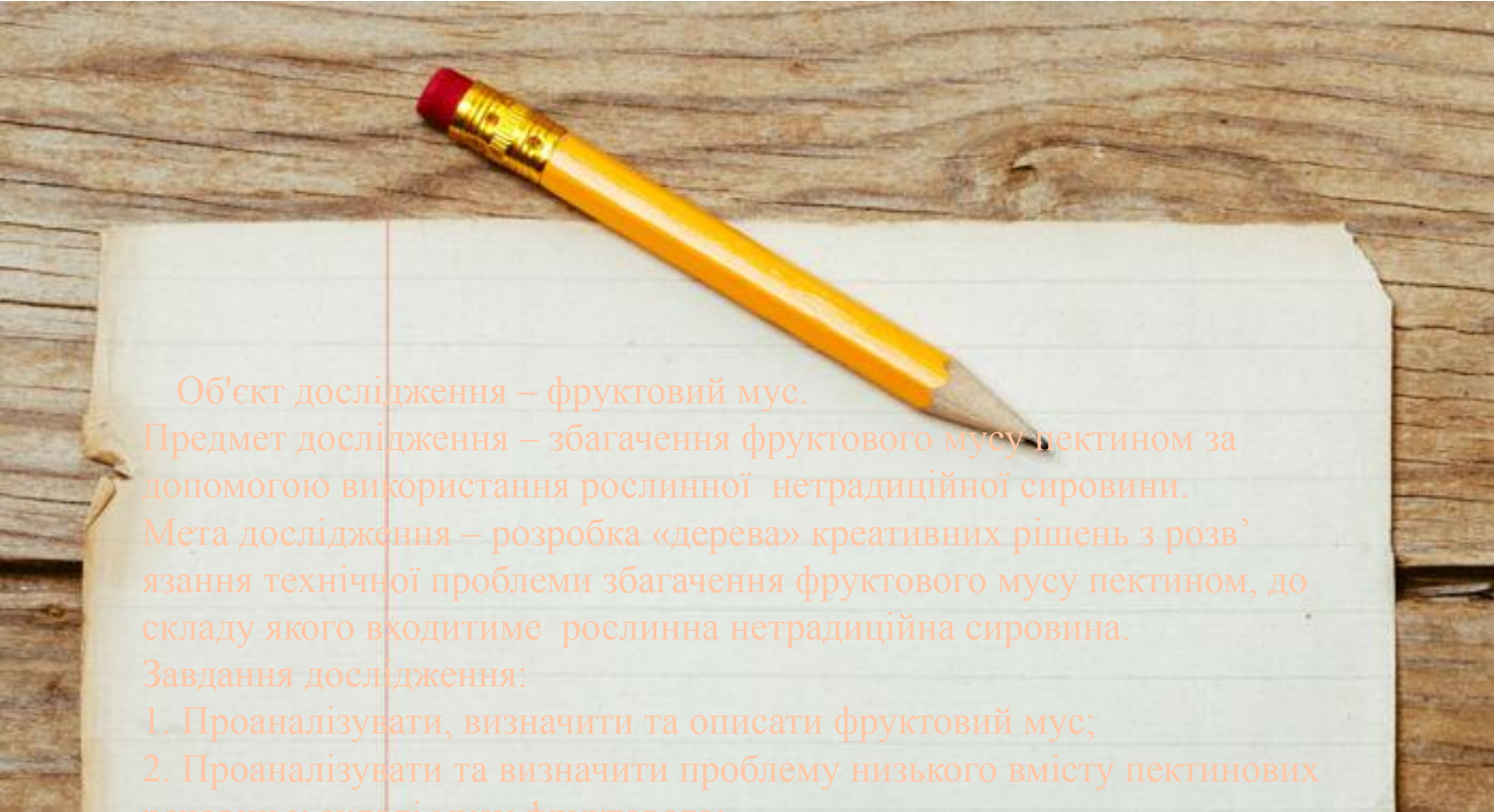


Розробка «дерева» креативних рішень  
з розв'язання технічної проблеми  
«Технологія приготування фруктового мусу до  
складу якого входить рослинна нетрадиційна  
сировина, яка збагатить його пектином »»»



Виконала студентка  
групи ДТ – ПОХ 13  
Лесик Аліна



Об'єкт дослідження – фруктовий мус.

Предмет дослідження – збагачення фруктового мусу пектином за допомогою використання рослинної нетрадиційної сировини.


Мета дослідження – розробка «дерева» креативних рішень з розв'язання технічної проблеми збагачення фруктового мусу пектином, до складу якого входитиме рослинна нетрадиційна сировина.

Завдання дослідження:

1. Проаналізувати, визначити та описати фруктовий мус;
2. Проаналізувати та визначити проблему низького вмісту пектинових речовин у складі мусу фруктового;
3. Розробити технічні рішення, які вирішать визначену проблему;
4. Проаналізувати характеристики розроблених технічних рішень.

Визначити найефективніше та найраціональніше технічне рішення;

5. Зробити висновки дослідження.

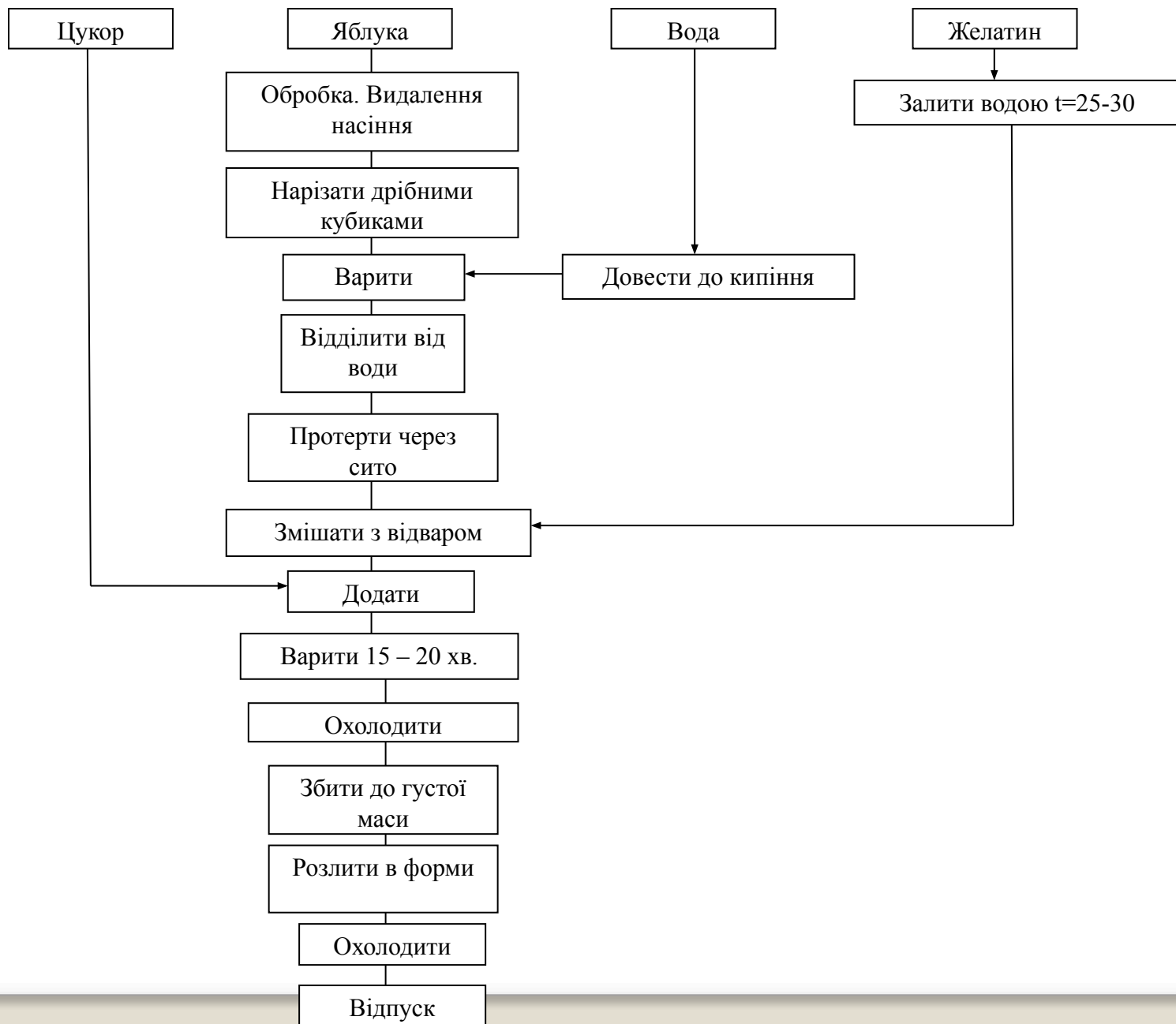


Мус в дослівному перекладі з французької означає "піна" - це десертне блюдо національної кухні Франції. Як правило, до складу мусу входить ароматична основа з плодово-ягідного або фруктового соку, а також білки курячих яєць, агар-агар або желатин. Крім того в муси додають цукор, сиропи, патоку або мед. У сучасній кулінарній традиції існує багато рецептів мусів.

Серед найпопулярніших можна виділити наступні види мусів: фруктові муси; ягідні муси; шоколадний мус; карамельний мус; вершковий мус; мус з манної крупи; мус бенедиктин.

Основними інгредієнтами для приготування фруктового мусу є цукор-пісок – 20 г на 100 г готового продукту, желатин харчовий – 3г, вода питна – 65г та наповнювач у вигляді соку натурального чи консервованого або свіжих плодів - 26г

# Технологія приготування фруктового мусу





# Технічні рішення

Технічний напрямок № 1 «Заміна драглеутворюючого компоненту»:

- Замінити желатин харчовий на агар;
- Замінити желатин на яблучний пектин;

Технічний напрямок № 2 «Заміна цукру бурякового»:

- Замінити цукор на фруктозу;
- Замінити цукор на стевію;

Технічний напрямок № 3 «Заміна води»:

- Замінити воду на яблучний сік, багатий пектиновими речовинами;

Технічний напрямок № 4 «Додавання нових інгредієнтів»:

- Використовувати яблука з найвищим вмістом пектину;
- Додати гарбуз;
- Додати банани;
- Додати суницю;