

## ВИКОРИСТАННЯ КЕРОБУ В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ ВИРОБІВ

Потапова О.С., 1813-21м-02,

Лабазов М.І., асп.

Наукові керівники: к.т.н., проф. О.В. Самохвалова,

к.т.н., доц. О.Г. Шидакова-Каменюка

Державний біотехнологічний університет

Останнім часом з'явилася потреба у пошуку ефективних заміників какао-порошку, що зумовлене постійно зростаючим попитом на цю сировину, збільшенням її вартості, а також відсутністю аналогів, які б за своїми функціонально-технологічними властивостями повністю задовольняли виробників.

Відомо, що найчастіше у виробництві шоколаду, глазурей, кондитерської продукції, шоколадних напоїв у якості альтернативу какао-порошку, використовують таку сировину, як какаовела, подрібнені виноградні кісточки і кероб.

Кероб – або порошок плодів ріжкового дерева *Ceratonia siliqua L.* – зовнішньо схожий з какао-порошком, і може розглядатися як перспективний какао замітник, а також підсолоджувач. Він містить білки, легкозасвоювані цукри, харчові волокна, поліфенольні сполуки, вітаміни (А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, D тощо), а також мінеральні речовини (кальцій, фосфор, калій, магній, залізо, мідь, цинк, нікель, марганець), вміст яких багато в чому залежить від умов вирощування, сорту, часу збору і способу переробки тощо. Важливо, що порошок плодів ріжкового дерева майже не містить жиру, внаслідок чого його енергетична цінність в два рази нижча ніж у порошок какао. Вартість керобу порівняно з какао-порошком менше майже у три рази.

Досліджено можливість використання керобу різного ступеню обсмаження у технології бісквітних напівфабрикатів. Смак і аромат випечених виробів з додаванням керобу наближений до шоколадного з кавовим відтінком, а інтенсивність шоколадного кольору залежить від попередньої обробки плодів. Більш світлий колір притаманний виробам з сирим порошком, а більш темний – з обсмаженим. Розроблено рецептури бісквітів з внесенням керобу, в яких зменшували вміст какао-порошку і цукру білого.

Таким чином, використання керобу в технології бісквітів дозволяє отримати вироби необхідної якості та збагатити їх харчовими волокнами, вітамінами, амінокислотами, мікроелементами, а також розширити асортимент продукції.