

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ ДІСТИЧНИХ ВОЛОКОН

Байбак К.Р., гр. МТХ-21

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **І.В. Галясний**
Українська інженерно-педагогічна академія,
Державний біотехнологічний університет

Надмірно велика кількість цукру, жирів, яєць в рецептурах борошняних кондитерських виробів мало обґрунтоване з гігієнічних позицій. В даний час од-ним з етіологічних факторів в патогенезі так званих хвороб цивілізації є недостатнє споживання рослинної (харчової) клітковини.

Таким чином, актуальним є поліпшення харчової і біологічної цінності борошняних виробів бажано здійснювати за рахунок відносного зниження кількості вуглеводів, завдяки внесенню рослинної клітковини.

Останнім часом на ринку України з'явився новий продукт – liquid chikory fiber – рідкі волокна з цикорію), часто також званий сироп цикорію Фібрулоза, це натуральні розчинні харчові волокна, отримані з коренів цикорію. Цей продукт має високу розчинність і може використовуватися для приготування напоїв та інших продуктів харчування. Саме тому є необхідність у більш детальному вивченні властивостей сиропу цикорію (инуліну) та встановлення можливості його використання в технології приготування бісквітного напівфабрикату.

Відомо, що інулін володіє помірним солодким смаком і не залишає тривалого післясмаку. У зв'язку з цим було дослідження визначено вплив заміни частини цукру сиропом інуліну на якісні показники тіста і випеченого бісквітного напівфабрикату. При приготуванні бісквітного тіста харчові волокна додавали до яєчно-цукрової суміші, замінюючи 10, 15 та 20 % цукру. Контролем був бісквітний напівфабрикат, приготований за традиційною рецептурою і технологією. Оптимальними для максимального збагачення бісквітних напівфабрикатів харчовими волокнами і зниження їх енергоємності є зразок з заміною 15% цукру сиропом інуліну, який вводиться в яєчно-цукрову суміш перед збиванням.

За якісними показниками цей зразок перевершує контроль: спостерігається зниження густини піни відповідно на 21,8%, густини тіста – на 14,3%, збільшення питомого об'єму бісквітного напівфабрикату – на 13,2%, пористості м'якушки – на 0,9% в порівнянні з контролем.