

## **ВИКОРИСТАННЯ КЛІТКОВИНИ НАСІННЯ ГАРБУЗА В РЕЦЕПТУРНОМУ СКЛАДІ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА**

**Москалець Д.П., гр. ТХЗ-39**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.Л. Юрченко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Значне місце у структурі споживання населення України займають борошняні кондитерські вироби до складу яких входить значна кількість вуглеводів, а також вони характеризуються високою енергетичною цінністю та незбалансованим хімічним складом. Маркетингові дані свідчать, що лідируючу позицію у даному сегменті займає пісочне печиво, яке користується значним попитом у споживачів, однак має недостатній вміст основних нутрієнтів. Одним із способів вирішення цієї проблеми є використання в його рецептурному складі клітковини.

Літературні дані свідчать, що науковці активно застосовують різноманітні харчові волокна у технологіях виробництва борошняних кондитерських виробів з метою зниження їх енергетичної та підвищення харчової цінності. Водночас слід зазначити, що асортимент харчових волокон, який пропонується, досить різноманітний, а тому їх властивості ще не достатньо вивчені. З урахуванням вищезазначеного, вважаємо за доцільне використання клітковини насіння гарбуза з ананасом в рецептурному складі пісочного печива.

У ході лабораторних відпрацювань було досліджено вплив клітковини на характеристики клейковини пшеничного борошна. Встановлено що клітковина практично не здійснює впливу на показники якості клейковини пшеничного борошна та характеризується значною вологозв'язуючою здатністю.

Визначено, що для отримання пісочного печива з високими органолептичними показниками раціональна заміна пшеничного борошна на клітковину повинна складати 20% від його початкової маси. Встановлено, що клітковина під час виробництва пісочного печива може використовуватися як у сухому (на стадії просіювання сухих компонентів та подальшому їх перемішуванні) так і в гідратованому вигляді (на стадії замісу тіста). Отримані дані покладено до основи удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва пісочного печива з використанням клітковини.