

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА З ВИКОРИСТАННЯМ АРАХІСОВОЇ ПАСТИ

Солодков Р.В., гр. ТХ-39ск

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.М. Хаустова
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Здорове харчування – це харчування, що забезпечує зростання, нормальний розвиток і життєдіяльність людини, що сприяє зміцненню його здоров'я і профілактиці захворювань.

Сучасний кондитерський ринок України пропонує великий вибір кондитерських виробів, а саме пісочного печива різних торгових марок, з різними смаковими та фруктовими наповнювачами. Але аналізуючи попит, споживач надає перевагу продуктам дієтичного, оздоровчого чи спортивного харчування. Тому вважаємо актуальною розробку технології виробництва пісочного печива з використанням арахісової пасти.

Засновуючись на даних теоретичних та аналітичних досліджень, запропоновано заміну 5, 10 та 15% жирового компонента на арахісову пасту.

Таблиця 1

Дані дослідження харчової цінності зразків печива пісочного з додаванням арахісової пасти

Зразок	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність
Контроль	7,5	9,8	74,4	417,0
5% пасти	8,0	11,0	74,8	431,5
10% пасти	8,5	12,3	75,2	445,9
15% пасти	9,1	13,5	75,7	460,4

Дані табл. 1 свідчать, що з підвищенням вмісту арахісової пасти підвищується вміст білка на 6, 13 та 21%.

Установлено, що оптимальним є додавання 10% арахісової пасти від вмісту жирового компонента рецептури, що приводить до підвищення харчової цінності (табл.).

Цікавим напрямом подальших розробок є дослідження структурно-механічних властивостей, органолептичних та смакових показників виробу.