

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КЕКСІВ

Куліненко Т.В., гр. ТХКЗ-20М

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. О.В. Самохвалова
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Актуальним за нашого часу є розробка та впровадження інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів з використанням збагачувальних інгредієнтів, що сприяє поліпшенню їх харчової цінності, органолептичних і фізико-хімічних показників якості, а також зниженню енергетичної цінності. Одним із шляхів створення таких продуктів є використання нетрадиційної сировини зі значним вмістом есенційних речовин. Джерелами таких речовин можуть бути відходи олійного виробництва, зокрема шрот зародку пшениці, який залишається після вилучення зародкової олії.

В Україні розроблена унікальна технологія дієтичної добавки «Шрот зародків пшениці харчовий», що є продуктом комплексної переробки зародку пшениці. Дана добавка загальнозміцнюючої, адаптогенної та антиоксидантної дії. Вона є цінним джерелом харчових волокон (клітковини, геміцелюлоз, лігніну, пектину), білка, вітамінів групи В, вітамінів Е, РР, каротиноїдів та мінеральних речовин.

Як натуральний підсолоджувач у рецептурі кексів використовували сироп агаві, який містить до 76% вуглеводів, в тому числі: фруктози 85,0–95,0%, декстрози 3,0–10,0%, цукрози 1,5–3,0%, інуліну 3,0–5,0%.

У ході досліджень встановлено, що для створення належних структурно-механічних властивостей тіста та випечених кексів з використанням шроту замість пшеничного борошна доцільно використовувати ксантан у кількості 0,1% до його маси.

Фізико-хімічні показники кексів на шроті не поступаються контрольним зразкам. При цьому їх питомий об'єм зростає на 18,0%, показник пористості збільшується на 8,0%, а щільність залишається майже однаковою з контрольним зразком. Досліджувані кекси мають гарний зовнішній вигляд, м'яку, еластичну м'якушку, яка не кришиться. Вироби відрізняються приємним солодким смаком і приємним запахом.

Створення нового виду кексів сприятиме розширенню асортименту борошняних кондитерських виробів з підвищеним вмістом функціонально-фізіологічних інгредієнтів і зниженою енергетичною цінністю.