

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТЕРМОСТАБІЛЬНИХ НАПОВНЮВАЧІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Туз Д.І., гр. ТХ-36М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Бреславець Т.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Харчові продукти повинні бути збалансованими за харчовою та біологічною цінністю, тобто в їх складі мають бути присутніми якомога більше корисних речовини, щоб забезпечити потреби організму в енергії, пластичних та регуляторних сполуках.

Світові тенденції в галузі харчування пов'язані зі створенням асортименту функціональних продуктів, які за систематичного вживання в складі раціону здорового населення сприяють зміцненню здоров'я та зниженню ризику розвитку захворювань, пов'язаних з харчуванням. В основі створення функціональних харчових продуктів лежить принцип модифікації традиційних технологій для забезпечення вмісту в готовому продукті корисних інгредієнтів до рівня, що співвідноситься з фізіологічними нормами споживання.

Флодово-ягідні наповнювачі – це продукти, що знаходять широке застосування в кондитерських промисловості при виробництві борошняних кондитерських виробів і є джерелом розширення асортименту пряників, різних видів печива, кексів, рулетів та інших борошняних кондитерських виробів.

Термостабільною начинкою являється продукт, що володіє драгледоподібною консистенцією, приготовлений на основі незбираної фруктової сировини або сировини, подрібненої до пореподібного стану, спеціальних структуроутворюючих і желуючих компонентів і зберігає свої органолептичні, фізичні та хімічні властивості (форму, обсяг, текстуру, вміст сухих речовин, активну кислотність і т.д.) при звичайних умовах випічки.

Таким чином, створення технології термостабільних плодово-ягідних наповнювачів функціонального призначення для використання у складі борошняних кондитерських виробів є актуальним питанням, і склало мету нашої магістерської роботи. В основі розробки нового продукту на основі плодово-ягідної сировини покладено принцип одержання кінцевого продукту з максимальним збереженням біологічно активних речовин.

В ході попередніх досліджень було доведено доцільність використання низькоетерифікованих пектинів у якості структуроутворювача термостабільних начинок. Основною сировиною для створення начинок є горобина, калина, яблука, апельсини.