

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ЗБАГАЧУВАЛЬНИХ ДОБАВОК

Брусленко А.Г., Васюта Д.С., гр.ТХКЗ-25 М

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

Харчування є найважливішим чинником, що обумовлює стан здоров'я людини, зв'язує його з навколишнім середовищем і впливає на здатність організму протистояти його шкідливим діям. Отже, виробництво продуктів, які характеризуються підвищеною харчовою цінністю і високими споживчими властивостями, є актуальним питанням для країн усього світу.

У теперішній час надається підвищена увага створенню комбінованих продуктів, що мають підвищену харчову цінність та містять добавки з рослинної сировини (в формі порошків, паст та концентратів), які надають готовим виробам додаткові функції та властивості. Макаронні вироби користуються популярністю серед населення, особливо в умовах складної економічної ситуації країни, але вони містять мало харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів. Тому, на наш погляд, доцільним є підвищення харчової цінності саме цих виробів за рахунок використання при їх виробництві нетрадиційної овочевої сировини. Виробництво макаронних виробів високої якості часто неможливе в зв'язку з відсутністю на ринку України спеціальної сировини - макаронного борошна особливого помелу - крупки. Додавання овочевих добавок у макаронне тісто дозволяє укріпити клейковину хлібопекарського борошна та отримати вироби з високими органолептичними та варильними показниками.

Серед овочевої сировини виділено добавки з гарбуза та моркви, тому що вони відрізняються багатим хімічним складом, містять харчові волокна, мінеральні речовини, каротиноїдні пігменти. Це сприятиме підвищенню харчової цінності макаронних виробів, а також покращенню їх зовнішнього вигляду й наданню більш вираженого приємного жовтого відтінку.

У роботі вивчено вплив обраних добавок на властивості клейковини пшеничного борошна та встановлено їх раціональні концентрації. Проведено дослідження органолептичних, фізико-хімічних та варильних показників якості макаронних виробів з додаванням пюреподібних добавок з гарбуза та моркви. Встановлено, що розроблені вироби не поступаються традиційним макаронним виробам, а за деякими показниками перевищують їх.