

## ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У БІСКВІТНИХ ВИРОБАХ

**Касабова К.Р.**

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

Бісквітні вироби займають значне місце у загальному обсягу виробництва борошняної кондитерської продукції. Вони користуються великим попитом у споживачів, оскільки мають ніжну, пишну структуру, приємний смак, естетичний вигляд та відносно невелику вартість.

Проте бісквіти, як більшість борошняних кондитерських виробів, мають підвищену енергетичну цінність за рахунок підвищеного вмісту вуглеводів, які представлені легкозасвоюваними крохмалем і цукром та не містять харчових волокон.

У раціон харчування людини мають бути включені комплекс речовин – целюлоза, геміцелюлози і пектин, які є фізіологічно важливими компонентами їжі, що запобігають виникненню багатьох хвороб людини. Цей полісахаридний комплекс сприяє профілактиці хронічних інтоксикацій, виводить з організму важкі і токсичні елементи, залишкові пестициди, радіонукліди, нітрати, нітрити і, таким чином, очищує організм, у тому числі від холестерину. Потреба населення в харчових волокнах складає 25...30 г, причому задовольняється вона лише на 30...35% за рахунок вживання борошна грубого помолу, крупів, овочів і фруктів.

Нами вивчається можливість використання бурякових волокон, які отримані за спеціальною технологією з бурякового жому, під час виробництва борошняних кондитерських виробів. Ця добавка має не високу вартість, оскільки є побічним продуктом отримання цукру білого.

Відомо, що саме буряковий пектин, що входить до складу волокон, за своїми фізико-хімічними властивостями є кращим природним адсорбентом – комплексоутворювачем відносно важких металів, радіонуклідів, залишкових пестицидів. Він може розглядатися як перспективне джерло товарного пектину.

Використання харчових бурякових волокон у технології бісквітних виробів дозволяє отримати продукцію з високими органолептичними, фізико-хімічними та структурно-механічними показниками якості та зниженою енергетичною та підвищеною харчовою цінністю.