

## **ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ВИРОБІВ ІЗ ПІСОЧНОГО ТІСТА**

**Резник Т.І., гр. ДТХ-10**

Українська інженерно-педагогічна академія

**Черненко Г.В., гр. ТТ-20**

Наукові керівники: канд. мед. наук, проф. **Павлоцька Л.Ф.**,

д-р мед. наук, проф. **Дуденко Н.В.**,

асист. **Цибань Л.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Метою нашої роботи було вдосконалення технології пісочного полуфабрикату, що є основою для отримання різних виробів.

Пісочні мучні кондитерські вироби часто використовуються у харчуванні різних верств населення України, у тому числі у харчуванні дітей різного віку. Поряд з високими органолептичними властивостями ці вироби мають невисоку біологічну цінність внаслідок невеликого змісту білків та порівняно високого змісту легкозасвоюваних вуглеводів, що збільшує ризик розвитку карієсу та на фоні гіподинамії, надмірної ваги тіла.

Ми зробили спробу підвищити біологічну цінність виробів з пісочного тіста шляхом включення у рецептуру дієтичної добавки з колагенвмісної сировини, яка розроблена професором Коваленко В.О. на кафедрі гігієни харчування та мікробіології Харківського університету харчування та торгівлі. Крім того вивчалась можливість введення у рецептуру пісочного тіста магнетиту, як джерела заліза, тому що на даний час широке розповсюдження мають залізодефіцитні стани, у тому числі у дітей.

Добове вживання магнетиту у кількості 5 мг буде забезпечувати надходження у організм людини 3,5 мг заліза з 100 г продукту. Це складає біля  $\frac{1}{4}$  частини добової потреби у цьому мікроелементі.

В ході проведених експериментів встановлено, що магнетит змінює колір та аромат виробів. Потрібні подальші дослідження для вирішення виникаючих проблем.