

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ВИРОБІВ ІЗ ПРЯНИЧНОГО ТІСТА

Сергієва І.О., гр. ДТХ-10,

Українська інженерно-педагогічна академія

Белімова Д.Н., гр. ТК-19

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

У харчуванні мешканців України окреме місце займають пряничні вироби. Вони є улюбленими ласощами дітей, тому що мають високі органолептичні показники.

Пряники – мучні кондитерські вироби різної форми з глазурованим цукровим сиропом, шоколадною глазур'ю, обсипкою з цукрової пудри, маком, подрібненими горіхами тощо.

Такі вироби мають високий зміст засвоюваних вуглеводів і недостатній білків та мінеральних речовин, зокрема таких мікроелементів, як залізо.

Для підвищення білкової цінності пряничних виробів ми використали дієтичну добавку з колагенвмісної сировини, що розроблена на кафедрі гігієни харчування та мікробіології під керівництвом професора Коваленко В.О. У ході лабораторних досліджень встановлено, що введення цієї дієтичної добавки підвищує вміст у виробах оксипроліну, проліну та глютамінової кислоти, що сприяє збагаченню харчування дітей цими амінокислотами.

Враховуючи, що широке розповсюдження мають залізодефіцитні стани, у тому числі у дітей, ми зробили спробу збагатити залізом пряничні вироби. У якості джерела заліза був використаний магнетит. Хоча залізо в ньому неорганічного походження, згідно з даними літератури, воно здатне включатися у обмін речовин людини.

У ході виконання роботи вирішувалися технологічні питання щодо кількості введених добавок та оцінки їх впливу на якість виробів.