

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ БІСКВІТНОГО ТІСТА

Тарасов С.В., гр. ДТХ-10

Українська інженерно-педагогічна академія

Городжасв Д.І., гр. ТМ-79

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

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

ст. викл. **Чернова Л.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Борошняні кондитерські вироби є важливою складовою раціонів харчування мешканців різних регіонів України. Їхня популярність обумовлена високими органолептичними, у тому числі смаковими, властивостями. Одним із найбільш популярних є вироби з бісквітного тіста.

Бісквітне тісто містить у своєму складі муку, яйця, цукор, крохмаль, тобто є джерелом легкозасвоюваних вуглеводів та незначної кількості білків та жирів.

Для підвищення біологічної цінності виробів з бісквітного тіста нами було прийняте рішення про введення в їх склад комплексної дієтичної добавки на основі колагенвмісної сировини та магнетиту. Дієтична добавка була розроблена професором кафедри гігієни харчування та мікробіології доктором технічних наук Коваленко В.О. Ця добавка є джерелом білків, а тобто амінокислот проліну і оксипроліну, які не є дефіцитними, але також необхідні організму людини.

В роботі ми використовували магнетит, що був синтезований у Харківській фармацевтичній академії. Він є джерелом неорганічного заліза. Згідно з нашими розрахунками добове вживання магнетиту у кількості 5 мг, забезпечить надходження у організм людини 3,5 мг заліза з 100 г продукту, це складає біля $\frac{1}{4}$ частини добової потреби у цьому мікроелементі.

У ході експериментальних досліджень було встановлено, що додання магнетиту призводить до зміни таких органолептичних показників, як колір виробів з пісочного тіста та аромат. Щоб надати виробам вигляд та аромат, властивий традиційним, у склад тіста було включено ваніль та какао порошок.