

НОВЕ ПЕЧИВО ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Дудіна А.В., гр. ТЕМ-46

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Хацкевич Ю.М.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

У зв'язку з тим, що борошняні кондитерські вироби, зокрема пісочне печиво, користуються високим попитом серед населення України, актуальною стає проблема удосконалення технологій їх виробництва. Адже на сьогодні більшість виробів даної групи не відповідають вимогам нутриціології внаслідок перевантаження вуглеводами, за рахунок недостатньої кількості полі ненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин.

Перед спеціалістами харчової індустрії постає задача виробництва продукції широкого асортименту для оздоровчого харчування, в тому числі профілактичної направленості. Для цього необхідно підвищувати не лише поживну цінність, а й ефективність ліпідів борошняних кондитерських виробів.

Тому метою досліджень є розробка нового способу виробництва пісочного печива функціонального призначення з використанням селеновмісних олій, що дозволяє збагатити виріб полі ненасиченими жирними кислотами родини ω -6 та ω -3, вітамінами, а також важливим мікроелементом селеном. З літератури звісно, що антиоксидант селенопіран, який входить до складу олії льняної інгібує деструкційні процеси окиснення ПНЖК.

Об'єктами були пісочне печиво та олія льняна. В якості контролю використовувалась традиційна технологія виробництва пісочного печива.

Розроблено і науково обгрунтовано раціональний спосіб виробництва пісочного печива з олією льняною. Визначення зміни добавки під час термічної обробки засвідчили, що втрати синтетичного антиоксиданту селенопірану в олії льняній складає 15,80%.

Шляхом математичного моделювання на основі розробленого способу встановлено раціональну кількість олії льняної – 8,13%.

За результатами комплексної оцінки якості зразків пісочного печива функціонального призначення доведено їх високу поживну цінність. Розроблене печиво дозволяє задовольнити добову потребу на 28,5% у мікроелементі селені, на 5,2% у каротиноїдах, 48,3% – у токоферолі.