

## БІСКВІТИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Дудченко К.С., гр. ТТМ-26

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. Черевична Н.І.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Борошняні кондитерські вироби, зокрема бісквіти, мають великий попит у населення. Це обумовлено їх високими смаковими достоїнствами та відносно невеликою ціною. З позиції раціонального харчування, недоліками цих виробів є незбалансованість хімічного складу, а також низький зміст біологічно і фізіологічно активних інгредієнтів.

Останнє десятиріччя характеризується істотною зміною в науці про харчування, зокрема, в області створення функціональних продуктів. Основними напрямками створення продуктів здорового харчування, у тому числі й кондитерських, є використання інгредієнтів, багатих біологічно активними речовинами, для збагачення ними борошняних кондитерських виробів і надання їм функціональних властивостей.

Нами запропоновано технологію бісквітного напівфабрикату з використанням в якості функціональної добавки апельсиново-женьшеневого сиропу, в рецептуру якого входить екстракт кореня женьшеню, який є комплексом біологічно активних речовин. Завдяки цьому він володіє адаптогенними, метаболічними, біостимулюючими, загально-тонізуючими властивостями, стимулює апетит. Фармакологічна активність обумовлена вмістом сапонінових глікозидів, ефірних олій, стеролів, пептидів, вітамінів та мінеральних речовин. У рецептуру апельсиново-женьшеневого сиропу входить: цедра апельсина, цукор-пісок, женьшеневий екстракт, розчин лимонної кислоти.

На підставі проведених досліджень виявлено, що при введенні апельсиново-женьшеневого сиропу в бісквітний напівфабрикат на стадії збивання яєчно-цукрової суміші поліпшуються технологічні параметри приготування тіста (зменшується тривалість отримання стійкої піни, упік і усихання), Органолептичні і фізико-хімічні показники якості свіжоприготованих бісквітів з добавкою значно вищі, ніж у контролю.

Таким чином, використання апельсиново-женьшеневого сиропу у виробництві бісквітного напівфабрикату сприяє не тільки підвищенню якості, а й збереженню свіжості виробів під час їх зберігання.