

## РОЗРОБКА КРЕКЕРІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ДІЇ

**Науменко К.С., гр. ТКМ-16**

Науковий керівник – ст. викл. **Черевична Н.І.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Багаточисельні наукові дослідження останніх років спрямовані на встановлення впливу макро- і мікронутрієнтів традиційної сировини на поліпшення смакових властивостей, харчової і біологічної цінності борошняних кондитерських виробів. Ці властивості досягаються також за рахунок використання нетрадиційної сировини з високим вмістом біологічно цінних речовин. Пріоритетним напрямком розвитку харчової індустрії є створення продуктів нового покоління з лікарсько-профілактичними властивостями та збалансованим рецептурним складом.

Традиційні за своїм складом борошняні кондитерські вироби, такі як крекери, мають високу калорійність і досить низьку харчову цінність. Використання нових добавок для поліпшення якості крекерів, зокрема, рослинного походження, сприяє підвищенню харчової та біологічної цінності продукту та зниження його енергетичної цінності за рахунок зменшення в рецептурі висококалорійних компонентів.

З метою збагачення крекерів біологічно-активними речовинами та надання їм лікарсько-профілактичної дії до їх складу запропоновано вводити траву звіробою, деревію та солодки. Ці лікарські рослини містять вітаміни, мінеральні елементи, незамінні амінокислоти, що стабілізують діяльність травної системи організму та роботу шлунково-кишкового тракту

Дослідним шляхом було розроблено оптимальний рецептурний склад крекерів, за умов якого, вони мають найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники. При додаванні лікарської сировини зберігаються добрі структурно-механічні властивості та смак готового продукту.

З медико-біологічної точки зору споживання нового виду крекеру сприяє профілактиці ряду захворювань. Зменшення калорійності крекеру проводилось на базі основних фізіологічних принципів раціонального харчування. Проведені дослідження підтверджують високий соціальний ефект нової розробки та свідчать про її можливість до впровадження на підприємствах кондитерської галузі.