

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЦУКРОВИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Запорожець В.В., Кулик О.О., гр. ТКХЗ-21М
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **М.В. Артамонова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Виноградна кісточка є досить цікавим елементом виноградини. В ній багато активних речовин, які мають цікаву властивість зв'язувати вільні радикали. Ці радикали є причиною виникнення різних онкологічних захворювань. Ці добавки зміцнюють стінки судин і роблять ризик виникнення серцево-судинних захворювань меншим.

До складу виноградних кісточок входять рослинні фенольні сполуки – проантоціанідини, які є дуже сильними антиоксидантами, здатними запобігати серцево-судинні захворювання, гальмувати процес старіння, нейтралізувати агресивну дію зовнішнього середовища. Антиоксиданти виноградних кісточок діють на організм у багато разів сильніше, ніж вітаміни Е і С.

Але якщо просто розжувати і з'їсти кілька виноградних кісточок, вираженого лікувального ефекту не отримати. Корисні речовини потрібно попередньо отримати з кісточок. Для цього існує кілька методик: отримання екстракту виноградних кісточок, масла виноградних кісточок, настойки виноградних кісточок.

Одним з пріоритетних напрямів науки і техніки останнього десятиліття ХХ ст. з'явилась розробка „холодних” технологій отримання харчових добавок. Крім механічної обробки дозволяє не тільки зберегти весь комплекс біологічно активних речовин в нативній формі, але й підвищити їх біодоступність і засвоюваність організмом людини.

На кафедрі технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів ХДУХТ проводяться дослідження з використання кріодобавок з кісточок винограду в технологіях кондитерських виробів. Вивчено властивості нових рослинних добавок, встановлено концентрацію та спосіб введення їх до харчових систем, а також вплив на органолептичні та фізико-хімічні показники нових видів кондитерських виробів.

На основі проведених досліджень встановлено, що використання цих добавок дозволить надати готовим виробам привабливого зовнішнього вигляду, приємного смаку та запаху, але що найважливіше – підвищити їх харчову цінність.

ВПЛИВ ГІДРОКОЛОЇДНИХ СИСТЕМ НА СТРУКТУРНІ ВЛАСТИВОСТІ НАЧИНОК НА ОСНОВІ ОВОЧЕВОГО ПОРЕ

Йовбак У.С., асп.
Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.І. Оболкіна**,
канд. техн. наук, доц. **І.О. Крапивницька**
Національний університет харчових технологій

Розширення асортименту борошняних кондитерських виробів, збільшення попиту та необхідність підвищення конкурентоспроможності продукції вимагає використання нових компонентів для надання нових якісних властивостей виробам. Одним із напрямів покращення якості начинок для борошняних кондитерських виробів є використання гідроколоїдних систем. Хімічний склад, гідрофільні властивості гідроколоїдів рослинного походження дають змогу встановити, що ця сировина є актуальною для досягнення необхідної структури начинки, покращення органолептичних та структурно-механічних властивостей готових виробів, збільшення строків їх зберігання.

Створення нових рецептур для борошняних кондитерських виробів передбачає використання сировини багатой на біологічно активні речовини. Такою сировиною є овочево поре (гарбузове, морквяне). В овочевій сировині в основному міститься низкоетерифікований пектин, який є активним радіопротектором і детоксикантом, що дає можливість його використання як дієтичної добавки. Крім того, використання низкоетерифікованого пектину має ряд технологічних переваг, які дозволяють створювати гелеві структури з низьким вмістом цукру та в широкому діапазоні активної кислотності, що дає можливість створення нового асортименту кондитерських виробів. Для створення начинок на основі овочевого поре з підвищеним вмістом низкоетерифікованого пектину було досліджено вплив на зміну їх структурних властивостей різних гідроколоїдів: модифікованих крохмалів Flojel 60 (кисотно-гідролізований), Pregel 200G (ацетильований дикрохмаль фосфат) та низкоетерифікованого яблучного пектину зі ступенем етерифікації 31...36%. Найкращі результати для стабілізації структури начинок на основі морквяного та гарбузового поре показала комбінація модифікованого крохмалу та яблучного пектину.

На основі отриманих даних запропонована нова технологія та рецептурні композиції начинок з оригінальними органолептичними властивостями, підвищеною харчовою цінністю.