

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА КУКУРУДЗЯНОГО ЕКСТРУДОВАНОГО

Лісовська Т.О., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Чорна Н.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Населення України завжди відрізнялося високим споживанням борошняних кондитерських виробів, але недоліком цих продуктів є наявність легкозасвоєваних вуглеводів і нестача харчових волокон, вітамінів, макро- та мікронутрієнтів. Хоча ці речовини не здійснюють функцію будівельного матеріалу в організмі, але вони необхідні для нормального обміну речовин та забезпечення всіх життєвих функцій. Тому підвищення харчової цінності та розширення асортименту даного виду продукції є актуальним завданням.

Серед перспективних видів додаткової сировини для кондитерського виробництва практичний інтерес представляють зернові продукти екструзійної обробки і зокрема борошно кукурудзяне екструдоване. Для обґрунтування застосування даного виду сировини у виробництві бісквітних напівфабрикатів з метою підвищення харчової цінності, потрібно детальне вивчення його хімічного складу, характеру впливу на якість та харчову цінність готових виробів, необхідність визначення кількості внесення борошна, що б забезпечити профілактичну спрямованість бісквітів з урахуванням фізіологічних потреб людини.

У зв'язку з цим метою роботи було дослідження зольних елементів (макро-і мікроелементів) у складі борошна кукурудзяного екструдованого і аналіз їх змісту в порівнянні з борошном пшеничним та борошном кукурудзяним обойним.

Результати дослідження свідчать, що використання борошна кукурудзяного екструдованого є більш доцільним ніж кукурудзяного обойного та пшеничного у виробництві бісквітів, оскільки окрім технологічних переваг, даний вид борошна містить більшу кількість макро- та мікронутрієнтів.

Встановлено, що заміщення «рафінованого» пшеничного борошна вищого ґатунку, що використовується у технології бісквітного напівфабрикату, кукурудзяним екструдованим на 10% сприятиме забезпеченню добової потреби організму людини в необхідних макро- та мікронутрієнтах в середньому на 1...3%.