

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Мечетна К.Ю., студ.

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Федотова Н.А.**
Донецький державний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського

Бісквітні напівфабрикати є основною або складовою частиною багатьох борошняних кондитерських виробів. Бісквітне тісто є термодинамічно-нестійкою пінною харчовою системою і важливим технологічним значенням при його виробництві має піноутворювач. Традиційно в цій якості використовують яєчні продукти.

Відоме використання в технології бісквітного напівфабрикату піноутворювачів тваринного, рослинного і синтетичного походження. З різних причин (дорожнеча, складний технологічний процес отримання, дефіцитність, неможливість використання в дитячому і дієтичному харчуванні) широкого поширення вони не набули, тому пошук нових піноутворювачів актуальний.

Використання в якості піноутворювача і стабілізатора різних компонентів хімічного складу природної рослинної тканини представляє практичний інтерес, оскільки така сировина має ряд переваг перед хімічними препаратами і їх сумішами. Цінні компоненти в них знаходяться у вигляді природних з'єднань і краще засвоюються організмом.

Використання рослинної сировини у виробництві борошняних кондитерських виробів сьогодні є дуже актуальним, оскільки ця сировина дає змогу не лише додати кондитерським виробам нових, оригінальних органолептичних властивостей та придати необхідних структурно-механічних властивостей готовій продукції.

Тому проблема дослідження піноутворюючих властивостей рослинної тканини для використання в технології бісквітного напівфабрикату є актуальною і представляє науковий і практичний інтерес.

Таким чином, можна припустити, що дослідження в цьому напрямку має сучасний підхід до вирішення проблеми підвищення якості та харчової цінності готової продукції, розширення асортименту продукції харчової промисловості та раціонального використання цінної рослинної сировини.