ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ФРУКТОВИХ ДОБАВОК У ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ТІСТА

Решетова О.О., гр. ТХ-18
Науковий керівник – ст. викл. **Омельченко С.Б.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сьогодні стало очевидним, що традиційні продукти харчування не здатні компенсувати потребу сучасної людини у вітамінах, мікроелементах і інших харчових компонентах, враховуючи фізичні і емоційні навантаження, стресові ситуації, відчуття прискореного часу і тривоги, які характерні для техногенного суспільства. Крім того, втрачає свою харчову цінність і сільськогосподарська сировина (зерно, овочі, фрукти, м'ясо і так далі), що використовується для отримання харчових продуктів. Ці проблеми та ряд інших можуть бути успішно вирішені за допомогою збагачених продуктів харчування, які призначені для систематичного і регулярного застосування у складі звичайних харчових раціонів усіма групами здорового населення.

Аналіз структури асортименту, обсягів виробництва і рівня споживання кондитерської продукції населенням України, дозволяє розглядати в якості об'єкту збагачення борошняні кондитерські вироби.

Борошняні кондитерські вироби мають великий попит серед населення, особливо дітей і підлітків. Значну долю серед них займають вироби із бісквітного тіста. Істотний недолік цієї групи продукції – низький вміст в них таких біологічно активних речовин, як вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна.

Використання натуральних фруктових паст або пюре для приготування борошняних кондитерських виробів дозволяє скоротити виробничий процес і затрати на їх приготування. Перспективною сировиною для заміни частини цукру в рецептурі бісквітного напівфабрикату є фруктові пасти, а саме пюре із яблук, пюре із айви, пюре із слив. Наявність в складі фруктів пектинових речовин, білків, органічних кислот позитивно впливає на якість готових виробів на основі бісквітного тіста.

Визначена роль фруктових добавок в формуванні структури і якості випечених напівфабрикатів, а саме введення фруктових добавок в композиції з цукром і яєчним білком дозволяє попередити затягування тіста при його замішуванні і формуванні напівфабрикату.