

## **Секція 2. НОВЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧО КОНЦЕНТРАТІВ**

### **СТВОРЕННЯ БІСКВІТНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ**

**Алієва О.П., Саркісян С.С., гр. ТХКЗ-22м**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Самохвалова О.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Бісквіти, як більшість борошняних виробів, є висококалорійними, незбалансованими за вмістом білків, жирів та вуглеводів, мають відносно низький вміст харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин тощо. Ці вироби є перспективними базовими об'єктами для створення продуктів оздоровчого призначення, збагачених на необхідні для організму людини речовини.

У раціон харчування людини має бути включений комплекс харчових волокон – целюлоза, геміцелюлози і пектин, який є фізіологічно важливим компонентом їжі, що запобігає виникненню багатьох хвороб людини. Ці полісахариди сприяють профілактиці хронічних інтоксикацій, виводять з організму важкі і токсичні елементи, залишкові пестициди, радіонукліди, нітрати, нітриди і, таким чином, очищують організм, у тому числі від холестерину. Додаткова потреба населення в них складає 25...30 г, причому задовольняється вона лише на 30...35% за рахунок вживання борошна грубого помелу, крупів, овочів і фруктів.

Нами вивчається можливість використання препаратів бурякових волокон та шроту зародків пшениці в технології бісквітних напівфабрикатів. Перші отримані за спеціальною технологією з бурякового жому, а другі під час комплексної переробки та знежирення зародку пшениці. Ці нетрадиційні добавки мають невисоку вартість, оскільки є відходами виробництва.

Вологість випечених бісквітних напівфабрикатів з додаванням добавок у кількості 10,0 та 25,0 % з заміною борошна пшеничного не суттєво змінюється порівняно з виробами без добавок. У дослідних зразках пористість покращувалась з 1,3 до 5,0 % відповідно. Питомий об'єм бісквітів зі збагачувальними добавками збільшувався від 6,3 до 9,8 %. Слід зазначити, що використання дієтичної добавки «Шрот зародків пшениці харчовий» надає бісквітним напівфабрикатам приємного горіхового смаку і запаху, а бурякових волокон – фруктового присмаку та запаху.

У процесі зберігання розроблені бісквіти довше залишаються свіжими, що на наш погляд обумовлено високими гідрофільними властивостями харчових волокон дослідних добавок.