

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПІСОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Василенко С.М., гр. ТХКЗ-27м

Науковий керівник – канд. техн. наук. доц. **Постнова О.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Однією з проблемних особливостей борошняних кондитерських виробів, особливо виробів із здобного пісочного тіста, є висока енергетична і низька харчова цінність. Для усунення цього недоліку дослідниками науковцями вже зроблений значний вклад, але ця проблема все ще є актуальною.

Для зниження енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів (із здобного пісочного тіста) частину такої висококалорійної сировини, як жир, цукор, пшеничне борошно можна замінити менш енергоємною, але біологічно повноцінною сировиною, якою являється борошно зерна гібриду кукурудзи високої цукристості, яке одержане у наслідок селекційної роботи науковцями Харківського інституту рослинництва ім. Юр'єва.

Борошно цього виду високоцукристої кукурудзи відрізняється підвищеним вмістом білка з більш високим вмістом незамінних амінокислот, особливо триптофану та метіоніну, підвищеним вмістом цукрози, жиру, декстринів і зниженим вмістом крохмалю.

У результаті досліджень встановлено, що додавання борошна зерна цього гібриду кукурудзи у кількості 10...25% до маси пшеничного борошна у рецептурі пісочного напівфабрикату для здобного печива, тістечок або тортів дозволить збагатити вироби біологічно активними речовинами, а саме: незамінними амінокислотами, поліненасиченими жирними кислотами, мінеральними речовинами, вітамінами, і знизити їх енергетичну цінність за рахунок зниження рецептурної кількості цукру і жиру. Оскільки білки зерна кукурудзи не утворюють клейковини, в суміші з пшеничним борошном клейковина тіста стає менш зв'язаною, більш крихкою, а готові вироби набувають ніжної та розсипчастої консистенції.

Таким чином, борошно зерна гібриду кукурудзи високої цукристості сприятиме одержанню кондитерських виробів високої якості і зі зниженою енергетичною цінністю.