

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ІЗ ДОДАВАННЯМ ЗБАГАЧУВАЛЬНОЇ СИРОВИНИ

Жученко К.М., Задніпряньська Ю.Г., гр. ТХКЗ-17м
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Грецева Н.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Макаронні вироби – один з найпопулярніших продуктів харчування, який користується попитом практично всіх груп населення. Це дуже простий за складом продукт, основною сировиною для його виготовлення є лише борошно та вода. Для отримання макаронних виробів високої якості повинно використовуватися спеціальне макаронне борошно з твердої пшениці. Нажаль, українські макаронні підприємства змушені переробляти хлібопекарське борошно у зв'язку з відсутністю макаронного борошна. Макаронні вироби з хлібопекарського борошна характеризуються низькою харчовою цінністю та не завжди відповідають вимогам якості. Тому в макаронному виробництві часто використовуються збагачувальні добавки, які дозволяються підвищити якість і склад готової продукції.

Нами проаналізовано хімічний склад та функціональні властивості додаткової сировини та виявлено, що для створення макаронних виробів високої якості та підвищеної харчової цінності перспективними є відносно дешеві види сировини рослинного походження – овочеві та фруктові пасти, пюре, порошки, а також борошно з різних зернових культур. Вони збагачують продукцію вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами, дозволяють поширити асортимент продукції.

Нами розроблено технологію макаронних виробів з хлібопекарського борошна з додаванням продуктів переробки овочів – кріопаст з моркви та гарбуза, а також борошна з нетрадиційних зернових культур. Встановлено, що в якості рідкої основи макаронного тіста доцільно використовувати вторинні продукти молочного виробництва – пахту, сироватку.

Обґрунтовано концентрацію та спосіб внесення обраних добавок. Досліджено вплив добавок на властивості клейковини пшеничного борошна, на органолептичні, фізико-хімічні та варильні показники якості макаронних виробів. Встановлено, що нові вироби відрізняються від традиційних високими органолептичними та варильними властивостями, відповідають вимогам за фізико-хімічними показниками якості та характеризуються збалансованим хімічним складом і містять підвищену кількість білку, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів.