

ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З ГОЛОЗЕРНОГО ЯЧМЕНЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЦУКРОВОГО ПЕЧИВА

Овчарик І.С., гр. ТХП-53

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

Одеська національна академія харчових технологій

На сьогоднішній день особливе значення має створення і впровадження у виробництво продуктів профілактичного і функціонального призначення, що містять широкий спектр життєво необхідних мікроелементів, здатних компенсувати дію агресивних факторів навколишнього середовища, цим самим підтримуючи здоров'я населення. До нетрадиційного виду сировини, яку можна використовувати при виробництві борошняних кондитерських виробів функціонального призначення, відноситься борошно з голозерного ячменю, яке відрізняється високим вмістом фітонутриєнтів – вітамінів групи В, в т. ч. ніотинової кислоти, мінеральних речовин; поліцукридів і особливо β-глюканів. Незважаючи на те, що розвиток ринку йде за рахунок розширення асортименту кондитерської продукції, традиційні вироби, а саме цукрове печиво, користуються стабільним попитом у українських споживачів.

Тому метою даної роботи було визначення доцільності використання суміші пшеничного і ячмінного борошна у співвідношеннях 3:1, 1:1, 1:3, 0:1 при виробництві цукрового печива. Враховуючи здатність ячмінного борошна надавати виробам темний колір, у якості контролю було вибрано рецептуру цукрового печива з какао порошком «Хокей».

Встановлено, що зі збільшенням кількості борошна з голозерного ячменю у суміші, цукрове тісто стає більш розсипчасте, знижуються його адгезійні властивості. Це, можливо, обумовлено високою водопоглинальною здатністю ячмінного борошна внаслідок високого вмісту в ньому білків, розчинних і нерозчинних полісахаридів. Підвищення здатності печива на основі сумішей до намокання на 10-35 %, зниження густини на 15-18 % свідчить про поліпшення пористої структури виробів. Дані зразки печива характеризуються кращими смаковими і ароматичними властивостями, але у разі повної заміни пшеничного борошна ячмінним вироби набували надмірної ламкості та специфічного для даного борошна присмаку. Тому для виробництва цукрового печива нами рекомендовано співвідношення пшеничного і ячмінного борошна у суміші 1:1-1:3. Аналіз отриманих результатів свідчить про перспективність використання борошна з голозерного ячменю при виробництві певних груп борошняних виробів для покращення їх харчової цінності та споживчих властивостей.