

## РОЗРОБКА ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ОЛІЙНОГО ВИРОБНИЦТВА

Федотова О.В., гр. ТХК-48м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Шидакова-Каменюка О.Г.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Актуальною проблемою сьогодення є нестача в харчовому раціоні населення речовин, що забезпечують фізіологічні потреби організму. Можливим шляхом вирішення проблеми може бути збагачення на зазначені речовини харчових продуктів щоденного споживання. До таких продуктів відносяться, зокрема, борошняні кондитерські вироби, серед яких високим попитом користується пісочне печиво. Цінним джерелом корисних нутрієнтів є вторинна сировина олійного виробництва, зокрема, шрот насіння гарбуза, який на сьогоднішній день переробляється у дієтичну добавку «Клітковина насіння гарбуза». До її складу входять ненасичені жирні кислоти, вітаміни (А, D, Е, К, групи В), пектини, фітостерини, лецитин, макро-і мікроелементи (залізо, калій, магній, селен, цинк, марганець та ін.), баластні речовини. Харчовим волокнам добавки притаманні підвищені сорбційно-детоксичні властивості – вони активно виводять з організму шлаки, токсини, продукти розпаду білків, жирів, радіонуклідів, а також надлишок холестерину і білірубину. Таким чином, актуальним є використання дієтичної добавки «Клітковина насіння гарбуза» в технології пісочного печива.

Проведено дослідження змін фізико-хімічних та органолептичних властивостей пісочного печива із зазначеною добавкою, яку вводили у кількості 4...12% від загальної маси рецептурних компонентів. Відзначено, що застосування дієтичної добавки «Клітковина насіння гарбуза» сприяє незначному підвищенню вологості виробів та збільшенню їх здатності до намокання, що пояснюється наявністю значної кількості харчових волокон з високою вологоутримуючою здатністю. Органолептична оцінка показала, що у печиві з вмістом шроту 12% порівняно із контрольним зразком спостерігається появлення тріщин на поверхні, форма стає розпливчастою, колір набуває зеленуватого відтінку, відчувається більш виражений смак та запах добавки. Вироби з дозуванням добавки до 8% включно мають високі органолептичні властивості та фізико-хімічні показники якості в межах нормативної документації.

Таким чином запропоновано використання дієтичної добавки «Клітковина насіння гарбуза» у технології пісочного печива у кількості 8% від загальної маси рецептурних компонентів.