

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА З ВИКОРИСТАННЯМ КЛІТКОВИНИ

**Кабанець А.Д., гр. ТХ-30М**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Юрченко С.Л.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Значне споживання борошняних кондитерських виробів населенням дозволяє вважати їх важливими продуктами харчування. Тому вищезазначене робить актуальними дослідження, які спрямовані на розширення та вдосконалення рецептур і технології борошняних кондитерських виробів.

Слід зауважити, що технічний прогрес вніс свої корективи до структури харчування сучасної людини. Застосування різних способів очищення сировини в ході технологічної обробки призвело до стійкого дефіциту в ньому харчових волокон, які є незамінними компонентами природної неочищеної їжі. Наслідком цих змін у структурі харчування населення є зниження опору організму негативному впливу довкілля та зростання ряду захворювань, які носять глобальний характер. У зв'язку з цим харчові волокна входять до переліку основних функціональних інгредієнтів, що використовують при розробці та / чи удосконаленні продукції, в тому числі й функціонального призначення.

Літературні джерела свідчать, що, у зв'язку з малорухомим стилем життя, збільшилася потреба в харчових волокнах, якщо недавно добова потреба споживання харчових волокон складала 20...25 г, то зараз рекомендують її збільшити до 45...50 г.

Нестача харчових волокон в їжі обумовила пошук шляхів її поповнення. Серед них – введення в щоденні раціони харчування людини рослинної сировини, що містить значну кількість харчових волокон.

З цією метою нами розглянуто можливість застосування джерел харчових волокон – клітковини насіння гарбуза з ананасом, яка пропонується на ринку України ТОВ «ГРІН-ВІЗА» (м. Харків) у виробництві пісочного печива. Клітковину вносили у сухому вигляді, замінюючи нею 10,0; 20,0; 30,0% пшеничного борошна.

Проведеними попередніми дослідженнями встановлено оптимальне використання клітковини у рецептурному складі пісочного печива у кількості 20% до маси пшеничного борошна, що дозволить, в певній мірі, задовольнити потреби людини в харчових волокнах у разі споживання даного печива.