

## ЛИСТКОВІ ВИРОБИ З НАСІННЯМ ТА ОЛІЄЮ ЛЬОНУ

Мустья Л.В., гр. ТХ-32

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Медведєва А.О.**  
Київський національний торговельно-економічний університет

Борошняні вироби користуються значним попитом у всіх верств населення. Тому актуальною проблемою сьогодення є виробництво борошняних виробів, зокрема з листкового тіста, з підвищеним вмістом вітамінів, особливо групи В, та мінеральних речовин (калій, кальцій, магній, фосфор).

Метою роботи є наукове обґрунтування та дослідження якості листкових виробів з використанням насіння та олії льону.

Об'єкт дослідження – технологія виробів з листкового тіста з використанням насіння та олії льону.

Предмет дослідження – тісто листкове з насінням та олією льону, насіння та олія льону, «Слойка традиційна», «Слойка з насінням та олією льону «Балтія».

За основу приготування листкового тіста взято класичну технологію виробництва листкового прісного тіста.

Вміст добавки насіння льону у дослідях (% від маси борошна) становить 5, 10 та 15%. Результати експериментів дозволили встановити, що раціональний вміст добавки становить 10%, тобто така кількість добавки не погіршує органолептичні показники дослідних зразків. «Слойка «Балтія» з таким вмістом насіння льону має приємний смак і запах, гарну консистенцію та колір.

Досліджено хімічний склад і зроблені порівняльні характеристики якісних показників нових виробів. Кількість вітамінів групи В збільшилась: В1 – на 13,3%; В2 – в два рази; В3 – в три рази; В6 – на 33%; В9 – на 32,1%. Збільшився вміст калію, кальцію магнію і фосфору відповідно.

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що вироби з листкового тіста, виготовлені за запропонованими технологіями, мають високу органолептичну оцінку, підвищений вміст харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів порівняно з виробами традиційного приготування. Крім того, ці вироби з насінням та олією льону можуть споживатися у повсякденному раціоні і мати профілактичне призначення. Розробки вважаються перспективними для подальших досліджень із наступним впровадженням у виробництво.