

Секція 2. НОВЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

БІСКВИТИ ДІЄТИЧНОГО ТА ДІЄТИЧНО- ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Абрамова А.Г., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Дорохович В.В.**
Національний університет харчових технологій

На теперішній час в світі спостерігається зниження споживання продуктів харчування, які збалансовані за біологічною цінністю. З кожним роком зростає кількість ендокринних та серцево-судинних захворювань. Найбільш поширеним ендокринним захворюванням є цукровий діабет. В Україні зареєстровано 1,3 млн хворих на цукровий діабет. Тому актуальним завданням є розроблення продуктів харчування, у тому числі борошняних кондитерських виробів (БКВ) дієтичного та дієтично-функціонального призначення.

Люди, які страждають на цукровий діабет не можуть споживати продукти, що містять у своєму складі цукор. Для створення харчових продуктів діабетичного призначення доцільним є використання цукрозамінників. В останній час у світі особливою увагою користуються цукрозамінники-поліоли: лактітол, еритрітол, мальтітол, ізомальтітол. Поліоли характеризуються невисокою калорійністю та низьким глікемічним індексом.

Серед БКВ особливою популярністю у населення користуються бісквітні вироби. Тому ми вважали за доцільне розробити бісквіти на основі цукрозамінників нового покоління.

Для встановлення можливості використання поліолів нами проведено комплекс досліджень, щодо визначення їх фізико-хімічних та технологічних властивостей. Встановлено, що використання мальтітолу не потребує зміни технологічного процесу. При використанні ізомальтітолу, з метою покращення структурних показників бісквітів, доцільним є використання теплого способу приготування тіста. Визначено, що використання еритрітолу потребує зміни режиму випікання, оптимальною температурою випічки є 140°C.

Для надання виробам функціонального призначення доцільним є використання фізіологічно функціональних сировинних інгредієнтів. Нами розроблені рецептури бісквітів з використанням продуктів переробки насіння льону (льняне борошно, льняний шрот). Встановлено, що для збереження структури властивій бісквітам та надання їм функціонального значення оптимальним є внесення у рецептурний склад 10% льняного борошна. Встановлено, що споживання 100 г даного бісквіта забезпечить добова норму ω -3 ПНЖК на 19–38%, а ω -6 ПНЖК на 15–24%.