

## **РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ПОРОШКУ З ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК**

**Букресва Ю.В., гр. ТХК-40м**

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **Самохвалова О.В.**,  
канд. техн. наук, доц. **Гревцева Н.В.**, асп. **Брикова Т.М.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В останні роки в Україні спостерігається порушення принципів здорового харчування. У зв'язку з цим постає проблема підвищення харчової та біологічної цінності продуктів повсякденного харчування, у тому числі борошняних кондитерських виробів, зокрема пісочного печива. Для збагачення печива обрали порошок з виноградних кісточок українського виробництва торгової марки «ОЛЕО ВІТА» (м. Одеса).

В ході даної роботи проведено досліді щодо впливу порошку на складові компоненти борошна пшеничного, а саме на якість, кількість клейковини та властивості крохмалю, а також на якість готових виробів.

Встановлено, що зі збільшенням кількості порошку з виноградних кісточок якість клейковини підвищується, тобто порошок має здатність посилювати клейковину борошна пшеничного. Дана властивість порошку призводить до того, що при заміні їм борошна пшеничного у кількості 13% відмити клейковину стає неможливим. Але навіть при додаванні 20% порошку від маси борошна виробу характеризуються гарними показниками якості, тому в подальшому планується дослідити фізичні властивості пісочного тіста із додаванням порошку з виноградних кісточок.

За результатами отриманих амілограм виявлено, що додавання порошку із виноградних кісточок не впливає на властивості крохмалю борошна пшеничного. Тому з цієї точки зору збільшення концентрації порошку під час виробництва пісочного печива не погіршить його якість.

Таким чином, використання порошоків з виноградних кісточок у технології пісочного печива у кількості до 20% від маси борошна пшеничного дозволяє підвищити показники його якості, збагатити біологічно активними речовинами, розширити асортимент борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової та біологічної цінності.