

ТЕХНОЛОГІЯ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Гладкова Н.О., гр. ТХК-40м

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Олійник С.Г.,

канд. техн. наук, доц. Кравченко О.І.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Основні компоненти пісочного печива – це жирові продукти, борошно та цукор. Будучи енергоємним, пісочне печиво містить недостатню кількість багатьох біологічно активних речовин., у тому числі і у харчових волокнах. Нами у пісочного печива запропоновано використовувати шрот зародків пшениці, що є цінними джерелом цих речовин.

У якості об'єкта дослідження було обрано технологію пісочно-виївного печива. Раціональні дозування добавки визначали за органолептичними, фізико-хімічними показниками якості печива та вмістом в ньому харчових волокон. Дослідний інтервал шроту у цій серії експериментів складав 40...70% від маси борошна.

Внесення шроту зародків пшениці у кількості 40...60% взамін маси пшеничного борошна призводить до отримання готових виробів з високими органолептичними показниками якості. Підвищення дозування добавки до 70% знижує ці показники якості – смак печива набуває надто вираженого присмаку добавки, колір поверхні інтенсивно забарвлюється, структура печива стає надмірно крихкою. Це робить Тож за органолептичними показниками використання максимальної концентрації добавки в розмірі 70% є недоцільним. Вологість і намочуваність виробів підвищуються за мірою збільшення дозування шроту. Так у зразках з додаванням 60% шроту вологість складала 3,8%, а у контрольного зразка – 3,2%, показник намочуваності збільшився у 1,2 рази проти такого у контрольного зразка. Це обумовлено високою здатністю харчових волокон зв'язувати вологу. Лужність за концентрації добавки у 60% зменшується до 1,5% та знаходиться в межах норми. Міцність дослідних зразків з вмістом добавки 60% зменшується в 1,6 рази в порівнянні з контрольним зразком, що є бажаним для виробів з пісочного тіста.

Встановлено, що за вживання 100 г печива з 40...60% шроту від маси борошна добова потреба у харчових волокнах забезпечується на 20...30%, що дозволяє рекомендувати ці вироби для оздоровчого харчування.