

## **ЗМІНИ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МАФІНІВ ОЗДОРОВОЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ**

**Дуброва А.І., гр. ТХКЗ-14М, Коваленко А.М., гр. ТХК-40М**  
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Самохвалова О.В.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В асортименті борошняної кондитерської продукції важливе місце посідають мафіни, популярність яких постійно зростає за рахунок привабливого зовнішнього вигляду та різноманітного смаку. Для створення технології мафінів оздоровчого призначення запропоновано використання у якості джерел фізіологічно функціональних інгредієнтів продукти переробки зародків пшениці та бурякового жому – добавки «Бурякові волокна» та «Шрот зародків пшениці». Бурякові волокна містять в своєму складі пектин-целюлозно-геміцелюлозний комплекс некрохмальних полісахаридів (до 87%), поліфенольні сполуки та мінеральні речовини (магній, кальцій, натрій тощо). Хімічний склад шроту зародків пшениці представлено целюлозно-геміцелюлозним комплексом (до 28%), досить високим вмістом вітаміну Е, поліфенольних сполук та значною кількістю калію, фосфору, магнію, кальцію.

Застосування нетрадиційної рослинної сировини дозволяє не тільки збагатити вироби фізіологічно функціональними інгредієнтами, а й сприяє подовженню термінів зберігання виробів.

Встановлено, що наявність харчових волокон може дещо затримувати процеси черствіння завдяки їх високій водопоглинальній здатності. Присутність поліфенольних сполук та деяких вітамінів за рахунок антиоксидантних властивостей здатна гальмувати процеси окиснення жирової складової у борошняних кондитерських виробках, крім того ці речовини здатні проявляти антисептичну дію.

Досліджено, що впродовж усього терміну зберігання дослідні зразки мафінів втрачають вологу менш інтенсивно, ніж вироби без добавок. Експериментально доведено, що внесення дослідних добавок сприяє меншій втраті вологи виробами та покращенню їх структурно-механічних властивостей, за рахунок гальмування процесів черствіння у присутності добавок з високими гідрофільними властивостями. Крім того, зменшується накопичення вільних жирних кислот та перекисних сполук, завдяки наявності поліфенольних сполук та вітаміну Е у добавках. Застосування бурякових волокон та шроту зародків пшениці надає можливість не тільки покращити якість та харчову цінність, але і збільшити терміни зберігання мафінів.