

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШРОТІВ ГОРІХОВИХ КУЛЬТУР У ТЕХНОЛОГІЇ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА

**Новік Г.В., асп.**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Шидакова-Каменюка О.Г.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Олійно-жирова промисловість – одна із розвинутих галузей нашої країни. Після отримання олій залишається близько 40% вторинної сировини – шротів та жмиху. З них тільки 15% надходить до харчової промисловості, а решта – на корм тваринам. Але, зазначені відходи є цінним джерелом корисних речовин – білків, харчових волокон, мінералів, вітамінів та ін. Між тим, у раціоні сучасної людини спостерігається нестача цих нутрієнтів. Зважаючи на це, актуальним є вивчення можливості використання шротів олійних культур у технології харчових продуктів щоденного споживання, зокрема, борошняних кондитерських виробів (БКВ).

Перспективною сировиною для БКВ є шроти кедрового та грецького горіхів. Шроти отримуються методом холодного віджиму, що забезпечує найбільш повне збереження біологічно цінних компонентів.

Досліджено можливість використання шротів кедрового та грецького горіхів у технології здобного печива. Дозування добавок здійснювалося у кількості 5, 10, 15 та 20% від маси борошна.

Встановлено, що внесення добавок у кількості до 15% не погіршує органолептичні властивості печива. Зокрема, колір виробів з додаванням шроту грецького горіха змінюється від світло-жовтого до світло-коричневого. У разі використання до 15% шроту кедрового горіху зразки набувають насиченого жовтого кольору. Зразки з вмістом шротів 20% характеризуються погіршенням пористості, появою підривів та тріщин та набуттям стороннього присмаку. Тобто, раціональним є використання шроту кедрового та грецького горіхів у технології здобного печива у кількості 15% від маси борошна.

Відзначено, що порівняно з контролем печиво з таким вмістом шроту грецького та кедрового горіхів містить відповідно у 3,2 та 3,5 рази більше білку, характеризується меншим вмістом вуглеводів та суттєво збагачується на харчові волокна.

Таким чином, використання у технології здобного печива шроту грецького або кедрового горіхів у кількості до 15% від маси борошна є перспективним з позицій підвищення біологічної цінності виробів та покращення їх органолептичних властивостей.