

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МАСЛЯНОГО БІСКВІТА З ДОДАВАННЯМ КРІОПОДРІБНЕНОЇ СИРОВИНИ З ОПЛОДНЯ ГРЕЧКИ**

**Париш П.С., гр. ТХК-40м**

Науковий керівник – канд. техн. наук **Постнова О.М.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В умовах багаторічного впливу різних шкідливих факторів зовнішнього середовища – пестицидів, мікотоксинів, токсичних речовин, радіонуклідів тощо особливі вимоги пред'являються до безпечності продуктів, що споживаються у їжу. Ця проблема є світовою і повинна вирішуватися на основі відповідних наукових досліджень. Борошняні кондитерські вироби посідають особливе місце в раціоні людини, тому поліпшення їх якості, термінів зберігання і харчової цінності постійно потребує уваги науковців і працівників галузі. У зв'язку із цим актуальним є розробка технологій нових виробів з високим вмістом біологічно активних речовин, що володіють антиоксидантними, імунomodуючими і радіозахисними діями, а також сприяють подовженню термінів зберігання готової продукції.

Напівфабрикат масляного бісквіту – це кондитерська маса, яка має вологість 24...25% і вміщує 12...14% жиру. Висока вологість і значний вміст жиру у готових виробках створюють гарні умови для мікробіологічних і окислювальних процесів. Серед різноманітних видів нетрадиційної сировини, яка може бути корисною для вирішення вказаної проблеми є гречишна лузга (або оплодня). Гречишна оболонка відрізняється від оболонок інших зернових культур високим вмістом поліфенольних сполук, які володіють біоцидними властивостями, містить вітамін Е, який разом з фенольними з'єднаннями охороняє її ліпіди від окислення. Крім того, у ній містяться вітаміни В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, залізо, марганець, кобальт, мідь, фосфор. Метою досліджень було вивчення впливу кріас-порошку з оплодня гречки на якість напівфабрикату масляного бісквіту. Важливими характеристиками цього напівфабрикату є пористість і питомий об'єм виробів. Використання кріас-порошку з оплодня гречки у кількості 5...10% до маси пшеничного борошна покращує показник пористості на 10...13% у порівнянні з контролем. Показник питомого об'єму готових виробів також має тенденцію до збільшення. У результаті досліджень встановлено, що при додаванні кріас-порошку у кількості 5 і 10% питомий об'єм вище за контрольний зразок відповідно на 8,9 і 11,2%. Смак і запах властивий виробам з бісквітного тіста без стороннього присмаку.