

ОЦІНКА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЗАВАРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ДОДАВАННЯМ БОРОШНА З ПРОРОЩЕНОГО ЗЕРНА

Пашинська М.С., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Левандовський Л.В.**
Київський національний торговельно-економічний університет

Проблема раціонального харчування є одним з найважливіших факторів, що формують належний рівень здоров'я та імунний статус організму людини.

В останні роки спостерігається деформація нутрієнтного складу харчового раціону, а саме зниження вживання продуктів, що мають підвищену біологічну цінність.

Саме борошняні кондитерські вироби традиційно є одними з найпопулярніших серед населення, а значна питома вага належить виробам із заварного тіста. Основним недоліком є незбалансованість за основними харчовими інгредієнтами. Тому актуальним є включення до рецептури заварного напівфабрикату компонентів, що містять корисні для організму людини речовини. Перспективним джерелом таких речовин є борошно із пророщеного вівсяного зерна. Це борошно містить велику кількість кальцію, калію, магнію, фосфору, вітамінів (групи В, фолієва кислота), регулює обмінні процеси, нормалізує рівень цукру в крові, сприяє виведенню з організму токсинів, солей металів та зайвого холестерину є ефективним антиоксидантом.

Як об'єкт дослідження було обрано заварний напівфабрикат із заміною борошна пшеничного вищого гатунку на борошно із пророщеного вівсяного зерна.

У ході експериментальних досліджень була проведена заміна борошна у кількості від 15 до 55% від загальної маси рецептурних компонентів. Була проведена дегустаційна оцінка і відзначено, що при додаванні борошна із пророщеного вівсяного зерна у кількості від 15 до 35% заварний напівфабрикат мав притаманну йому щільну структуру тістової основи та відповідну порожнину, приємний смак. Зразки з більшим дозуванням борошна (40...55%) мали деформовану поверхню та недостатній об'єм, гіркуватий присмак.

Таким чином, аналізуючи проведенні дослідження, встановлено, що для одержання заварних напівфабрикатів підвищеної біологічної цінності раціональним є додавання борошна із пророщеного зерна у кількості 35% від загальної кількості сировини.