

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ ТА ШРОТУ З НАСІННЯ ГАРБУЗА НА ЯКІСТЬ ЗАТЯЖНОГО ПЕЧИВА

Петренко М.М., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Дорохович А.М.

Національний університет харчових технологій

Сучасні тенденції до споживання продуктів з підвищеним вмістом біологічно-активних речовин потребують інноваційних рішень, насамперед за рахунок використання нових видів сировини. В даній науковій роботі пропонується внести до рецептури затяжного печива шрот з насіння гарбуза, що багатий на харчові волокна та гарбузове пюре, яке містить значну кількість вітамінів та мінеральних речовин. Внесення нової сировини до рецептурного складу печива безумовно впливає на структурно-механічні властивості емульсії та тіста, від якості яких залежить якість готового затяжного печива. Емульсію досліджували за такими показниками, як вологість, густина, кінематична в'язкість та стійкість. Результати досліджень наведені в таблиці.

Таблиця – Показники якості емульсії для затяжного печива

Зразок	Вологість емульсії, %	Густина емульсії при 40°C, г/см ³	Кінематична в'язкість емульсії при 40°C, мм ² /с	Стійкість емульсії, %
Контроль	47,00	1,01	1,143	72,00
Зразок з пюре гарбуза	45,80	1,15	3,646	85,00
Зразок з пюре гарбуза і шротом	41,40	1,34	7,230	92,00

Також були проведені дослідження впливу нової сировини на стан клейковинного комплексу затяжного тіста, які показали, що при додаванні гарбузового пюре та шроту відбувається послаблення клейковинного комплексу, знижується його пружність та гідратаційна здатність, що, загалом, має позитивний ефект, оскільки для затяжного печива рекомендується тісто з середньою або слабкою клейковиною.

Затяжне печиво, яке містить у своєму складі гарбузове пюре та шрот з насіння гарбуза має високі органолептичні показники, знижену калорійність, збагачене вітамінами, мінеральними речовинами та задовольняє 10% добової потреби людини в клітковині, що дозволяє надати цьому печиву статусу дієтично-функціонального продукту, що дозволено вживати всім категоріям населення, без суттєвих обмежень, в тому числі людям, що хворіють на цукровий діабет.