

## **ПЕРЕДУМОВИ КОНСТРУЮВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ БІСКВІТНОГО ТІСТА**

**Крячко Ю.О., гр. МТХ-12**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Жуков Є.В.**  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Борошняні кондитерські вироби, а саме вироби з бісквітного тіста, відносяться до висококалорійної продукції, вжиток якої порушує збалансованість раціонів споживання як за харчовими речовинами, так і за енергетичною цінністю. Кожні 100 г бісквітного напівфабрикату дають організму людини велику кількість енергії (1340 кДж) за рахунок значного вмісту цукру (35,5 % від маси готового виробу). Щоб зростаюче споживання бісквітних виробів не приносило шкоди організму людини, зниження енергетичної цінності виробів є першочерговим завданням.

Аналіз існуючих раціонів показує, що в промисловорозвинених країнах вживання високомолекулярних вуглеводів (рослинних харчових волокон), що включають комплекс некрахмалевмісних полісахаридів - клітковину, геміцелюлози, пектинові речовини, лігнін (так звані баластні речовини) - знизилася в 3...4 рази в порівнянні з тією кількістю, яку люди отримували 100 років тому. В результаті неправильного харчування у значної частини населення розвинених країн, включаючи і молоде покоління, виявляється різке ослаблення активності кишечника, що сприяє передчасному старінню, порушенню діяльності серцево-судинної системи і шлунково-кишкового тракту. Для гармонійного фізичного й психічного розвитку людини, підвищення його працездатності і довголіття, необхідним є забезпечення населення раціональними продуктами харчування. Структура раціону повинна забезпечувати як кількісну, так і якісну повноцінність харчування, а також при необхідності виконувати профілактичні і лікувальні завдання.

Тому були поставлені конкретні завдання по розробці технологій, що забезпечують економію сировинних, матеріальних і енергетичних ресурсів при зниженні сахароємності і енергетичній цінності бісквітних виробів, а також скорочення витрат сировини, більш широке використання місцевих і традиційних його видів, і в той же час, значного підвищення якості, біологічної цінності і смакових якостей продуктів харчування, поліпшення їх асортименту, впровадження нових технологій з врахуванням раціонального використання сировини.

Все це робить актуальним виконання робіт, направлених на розширення і вдосконалення рецептур і технології бісквітних виробів.