

## ВПЛИВ НОВИХ ВИДІВ ВУГЛЕДОВОМІСНОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСТЬ ГАЛЕТ

**Хвостенко К.В., асп., Приз І.В., гр. ТХПм-53**  
Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Юргачова К.Г.**,  
канд. техн. наук, доц. **Макарова О.В.**  
Одеська національна академія харчових технологій

Проблема розроблення борошняних кондитерських виробів (БКВ) зі зниженою цукроємністю набуває все більшої актуальності. Це пов'язано зі зростаючою кількістю хворих з порушеним вуглеводним обміном, а також зі збільшенням попиту на харчові продукти з функціональними та дієтичними властивостями.

При вирішенні даного питання виробники в умовах жорсткої конкуренції не рідко намагаються здешевити власну продукцію шляхом використання цукрозамінників, споживання яких нормується. Перспективним рецептурним компонентом природного походження для розробки БКВ з дієтичними властивостями є мальтозна патока (МП), засвоєння якої відбувається повільніше, ніж глюкози, завдяки чому досягається більш рівномірне глікемічне навантаження на організм людини.

Метою представленої роботи було дослідження впливу повної заміни цукру мальтозною патокою в рецептурі галет «Арктика» на показники їх якості. Для забезпечення високої якості отриманих виробів, зважаючи на зниження інтенсивності бродіння напівфабрикатів у разі виключення цукру з рецептури, при виробництві галет замість хлібопекарського борошна використовували борошно з пшениці ваксі (БПВ), яке характеризується підвищеною газотворюючою здатністю.

Встановлено, що використання БПВ при виробництві галет без цукру супроводжується покращенням їх структури – зниженням в 1,5 рази твердості та збільшенням на 7,5% здатності до намокання у порівнянні з контролем. Ймовірно, дана тенденція обумовлена більшою піддатливістю крохмалю БПВ дії амілолітичних ферментів, в результаті чого відбувається зростання кількості поживних речовин в напівфабрикатах, необхідних для забезпечення життєдіяльності дріжджів. Галети на основі МП і БПВ характеризувались покращеними органолептичними показниками, а саме більш насиченим кольором та розвиненою пористістю.

Отже, одночасне використання мальтозної патоки та борошна з пшениці ваксі у технології галет дозволяє повністю виключити з їх рецептури цукор, не погіршуючи показників якості готової продукції, та розширити асортимент БКВ зі зниженою цукроємністю.