

ДОСЛІДЖЕННЯ ВОЛОГОУТРИМУЮЧОЇ ЗДАТНОСТІ ШРОТУ КЕДРОВОГО ГОРІХА

Якуніна Д.С., гр. ТХК-40м,

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Шидакова-Каменюка О.Г.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасні тенденції формування здорового раціону харчування диктують необхідність створення продуктів, збагачених спеціальними харчовими добавками натурального, переважно рослинного походження. Одним з перспективних видів такої сировини є шрот кедрового горіха (ШКГ), який має унікальний хімічний склад і може розглядатися, як рецептурний компонент для виробництва борошняних кондитерських виробів функціонального призначення.

Відомо, що до складу шроту входить значна кількість харчових волокон, яким притаманна високо водопоглинальна та вологоутримуюча здатність (ВУЗ). Зважаючи на те, що борошняні кондитерські вироби у технологічному процесі зазнають впливу високих температур (операція випікання), досліджено ВУЗ добавки в інтервалі від 30 до 90°C. Встановлено, що підвищення температури до 90°C спричиняє зростання ВУЗ шроту кедрового горіха в 1,3 рази (рис).

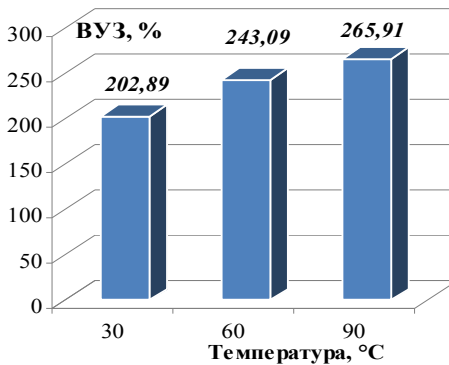


Рисунок – Вплив температури на вологоутримуючу здатність ШКГ

Тобто, можна зробити припущення, що використання ШКГ у технології борошняних кондитерських виробів сприятиме зменшенню показнику упікання продукції та уповільненню її черствіння під час зберігання.

Таким чином, можна зробити висновки щодо перспективності використання ШКГ в технологіях борошняних кондитерських виробів.