

## **ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ТОПІНАМБУРА В ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗІ ЗНИЖЕНОЮ КАЛОРІЙНІСТЮ**

**Походенко А.І., гр. ХТ-94**

Наукові керівники: д-р мед. наук, проф. **Дуденко Н.В.**,  
ст. викл. **Цибань Л.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

У структурі раціонів сучасних споживачів значне місце займають кондитерські вироби. Характерною їх особливістю є висока калорійність на фоні низької біологічної цінності. Разом з тим споживання кондитерських виробів значним чином слід обмежувати людям, що хворі на цукровий діабет та мають надмірну вагу. Для поліпшення структури харчування таких людей є введення в раціон продуктів з функціональними властивостями.

Для створення таких продуктів актуальним є використання нетрадиційної сировини.

Метою даної роботи є розробка технології пісочного тіста з додаванням порошку топінамбура, який містить у своєму складі низку незамінних харчових речовин – інулін, вітаміни, мінеральні сполуки, пектинові речовини та ін.

Заміна в рецептурі частки цукру (25%) та пшеничного борошна (10%) порошком топінамбуру суттєво підвищує в готових виробих вміст клітковини майже в 2 рази.

Вміст крохмалю зменшився на 23%, жиру на 14%, сахарози на 76,4%. Готові вироби, збагачені порошком топінамбуру, містять 4,88% інуліну, мають кращий вітамінний склад у порівнянні з традиційними виробами – містять у 2 рази більше вітаміну Е, у 3 рази вітаміну В<sub>2</sub>.

Мікробіологічні показники таких виробів як у свіжому вигляді так і після зберігання протягом одного місяця знаходилися на рівні контрольних зразків і відповідали вимогам нормативної документації.

Дослідження біологічної цінності виробів показали, що у нових виробих підвищується вміст білка та покращується його якісний склад.

Введення в рецептуру пісочного тіста порошку топінамбура дає можливість отримати вироби, які можуть бути використані при харчуванні людей, що страждають на цукровий діабет II типу та ожиріння.