

ТЕХНОЛОГІЯ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ БОРОШНОМ ІЗ ГОРОБИНИ

Мирошник Ю.А., асп.

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Доценко В.Ф.**,

канд. техн. наук **Гавриш А.В.**

Національний університет харчових технологій

В сучасних умовах економічної діяльності значна частка закладів ресторанного господарства має власні технології виробництва широкого асортименту борошняних кондитерських виробів (БКВ), які користуються широким попитом серед населення та відвідувачів закладів ресторанного господарства. Недоліком БКВ є незбалансованість їх хімічного складу, що виявляється в підвищеному вмісті жирів та вуглеводів і недостатній кількості харчових волокон, вітамінів та мікро- і мікроелементів. Одним з перспективних напрямів рішення зазначеної проблеми є використання дикорослої сировини та продуктів її переробки, як джерела низки біологічно активних речовин.

Запропоновано спосіб виробництва масляного бісквітного напівфабрикату з додаванням горобинового борошна, отриманого шляхом висушування плодів горобини червоної та їх подрібнення. Це борошно містить у своєму складі білкові речовини, харчові волокна, вітаміни А і Е, бета-каротин та мінеральні речовини. В якості прототипу технологічної розробки було обрано бісквіту «Прага

Відміна нової технології від традиційної полягає в тому, що з метою збагачення раціону харчування на мінеральні речовини (К, Са, Mg, P, Fe), вітаміни А, Е, а також харчові волокна на стадії приготування напівфабрикату замість частки какао-порошку вноситься 30...90% горобинового борошна від маси какао-порошку.

Готові БКВ мають поліпшені показники якості за встановленими органолептичними дослідженнями.

Так, вироби з горобиновим борошном мають добре розпушену м'якушку, колір якої зі збільшенням дозування горобинового борошна змінюється від темно-коричневого до золотистого з вкрапленнями добавки.

Смак готових виробів майже не змінюється, в порівнянні з контрольним зразком, лише зі збільшеним вмістом горобинового борошна з'являється його легкий присмак.

Перспективою подальших досліджень є визначення впливу додавання горобинового борошна на параметри та режими технологічного процесу та фізико-хімічні зміни в бісквітному тісті.