9. Дідух Н. А. Наукові основи розробки технології молочних продуктів функціонального призначення: дис. … д-ра техн. наук / Н. А. Дідух – Одеса : ОНАХТ, 2008. – 491 с.

10. Юдіна Т. І. Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин: дис. … д-ра техн. наук / Т. І. Юдіна – Київ : КНТЕУ, 2016. – 359 с.

11. Мінорова А. В. Розробка технології молочно-солодового десерту функціонального призначення : автореф. дис. на здобуття наукового ступеня канд. техн. наук / А. В. Мінорова. – К., 2004. – 24 с.

12. Deeth H. C. Practical consequences of calcium addition to and removal from milk and milk products / H. C. Deeth, M. J. Lewis // International journal of dairy technology. – 2015. – Т. 68. – №. 1. – С. 1–10.

13. Broyard C. Modifications of structures and functions of caseins: a scientific and technological challenge / C. Broyard, F. Gaucheron // Dairy Sci. & Technol, 2015, No. 95 – Pp. 831–862.

14. Гринченко Н. Г. Технологічні аспекти виробництва сиру кисломолочного з регульованими функціонально-технологічними властивостями / Н. Г. Гринченко, Д. О. Тютюкова // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : Міжнар. наук.-практ. конф., 8–11 вересня 2015 р. : тези / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х. : ХДУХТ, 2015. – С. 243–244.

15. Plotnikova R. Study of influence of technological factors on the sorption of ionized calcium from skimmed milk by sodium alginate / R. Plotnikova, N. Grynchenko, P. Pyvovarov // Earsten-European Journal of enterprise technologies. Technology and equipment of food production. – Kharkiv, 2016. – Vol. 5. – No. 11 (83). – Pp. 32–39.

О.О. Дудкіна, асп. *(НУХТ, Київ)*
А.В. Гавриш, канд. техн. наук, доц. *(НУХТ, Київ)*
О.В. Нєміріч, канд. техн. наук, доц. *(НУХТ, Київ)*

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ГАРЯЧИХ СОЛОДКИХ СТРАВ

Раціон середньостатистичної людини передбачає вживання гарячих солодких страв на завершення прийому їжі. Однак чимало з них, зокрема фондани, характеризуються високою енергетичною та одночасно низькою біологічною та харчовою цінністю. Харчова цінність продукту характеризує сукупність властивостей харчового продукту, при наявності яких задовольняються фізіологічні потреби людини в необхідних речовинах і енергії.

Об'єктами досліджень були кекси промислові та фондани з борошна пшеничного у якості контролю; фондани з борошна рисового і з модифікованого крохмалю, що являє собою текстуруючу систему з суміші крохмалів тапіоки, кукурудзи і картоплі – як дослід. Було визначено харчову цінність фонданів розрахунково-аналітичним методом. Результати розрахунку харчової та енергетичної цінностей фонданів наведено в таблиці.

Таблиця

Харчова та енергетична цінності гарячих солодких страв

Гаряча солодка страва	Вміст, %						Енергетична цінність, ккал
	води	білків	жирів	вуглеводів	золи	органічних кислот	
Кекс – контроль	21,7	6,8	23,3	46,7	1,5	–	424
Фондан з пшеничного борошна – контроль	24,5	6,9	25,1	41,6	1,6	0,3	420
Фондан з рисового борошна	27,5	6,8	16,8	46,7	1,7	0,5	367
Фондан з модифікованого крохмалю	28,1	5,2	16,6	47,9	1,7	0,5	364

Як видно з таблиці, вміст білка в нових стравах знижується до 6,8 та 5,2% в порівнянні з контрольними зразками, що містять 6,8% та 6,9% переважно глютену пшеничного борошна. Вміст жирів знижується на 7…9%. Вміст вуглеводів зростає, отримані значення незначно перевищують вміст вуглеводів в промислових кексах. Енергетична цінність знижується в середньому на 55 ккал.

Висновки. Отже, за результатами дослідження харчової цінності гарячих солодких страв визначено зниження масової частки білка, особливо глютена. Отримані дані свідчать про порівнено знижену енергетичну цінність. Тому дані страви можуть бути рекомендованими для різних груп населення, зокрема дітей, підлітків та людей похилого віку, осіб, що мають алергічні прояви до білка.