

Секція 8. ТОВАРОЗНАВСТВО, УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА

ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Абабова А.Г., гр. ТТ-20

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Одарченко Д.М.**,
асист. **Сюсель О.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Макаронні вироби належать до так званих рафінованих продуктів харчування, які не містять значної кількості вітамінів, мінеральних та інших біологічно активних речовин. В Україні проводиться значна робота з розширення асортименту макаронних виробів профілактичного призначення з метою підвищення захисту організму та зниження впливу шкідливих факторів навколишнього середовища. Цьому сприяє використання добавок, які містять біологічно активні речовини. У ряді робіт показана з цих позицій обґрунтованість широкого використання овочів в якості добавок у виробництві різних продуктів. Овочеві добавки збагачують продукти вітамінами, харчовими волокнами та іншими речовинами, які часто входять до раціону в недостатній кількості, щоб задовольнити необхідні потреби організму людини. Водночас овочеві добавки завдяки наявності в їх складі цукрів, вітамінів, азотистих, пектинових і інших речовин дозволяють інтенсифікувати технологічні процеси виробництва продуктів масового харчування, а також підвищувати якість готової продукції. Полісахариди, що входять до складу овочів зміцнюють клейковину борошна, що, по-перше, дозволяє успішно застосовувати борошно зі знизеними хлібопекарськими властивостями, і по-друге, дозволяє відмовитися від використання хімічних добавок для зміцнення тіста з ослабленого борошна. Тісто з овочевими добавками має знижену адгезійну здатність, а сформовані з нього вироби краще зберігають форму при обробленні. Овочеві добавки, зміцнюючи клейковину борошна, запобігають розварюванню виробів з бездріжджового тіста при гідротермічній обробці (наприклад, варінні макаронних виробів).

З позицій розширення асортименту та підвищення біологічної цінності досліджуваної групи товарів виробництво заморожених макаронних виробів із додаванням овочевих жмичів представляється найбільш актуальним.