

Раціональним дозуванням порошоків вважаємо 4,0% від маси борошна. За цих умов макаронні вироби, виготовлені з хлібопекарського борошна з вмістом клейковини 25,0%, мають високі органолептичні та варильні показники якості. Внесення порошоків з гарбуза та буряку вимагає коригування технологічного процесу – зниження температури на другому етапі сушіння на 3–4 °С та збільшення тривалості цього етапу на 15–20 хв.

Нові вироби збагачуються пектиновими речовинами, клітковиною, каротиноїдами, калієм, залізом, магнієм, фосфором, мають варильні показники кращі, ніж у контрольних виробих без добавок, відрізняються привабливим кольором.

Таким чином, внесення у макаронні вироби з хлібопекарського борошна порошоків з гарбуза та буряку дозволяє одержати продукцію високої якості

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК У ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Галецький А.М., Кривко В.О., гр. ТХК-46м

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **О.В. Самохвалова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Використання у технології борошняних кондитерських виробів нетрадиційної рослинної сировини з високим вмістом фізіологічно корисних речовин дозволяє створити продукцію зі зниженою енергетичною цінністю, з меншим вмістом легкозасвоюваних вуглеводів та поліпшеною харчовою і біологічною цінністю.

Під час розробки технологій високоякісних збагачених борошняних кондитерських виробів першорядним є вибір виду добавки та її оптимальної рецептурної кількості з урахуванням хімічного складу і функціонально-технологічних властивостей.

З погляду на це, використання продуктів переробки винограду під час виготовлення борошняної продукції надає можливість створити новий асортимент виробів з підвищеною харчовою і біологічною цінністю, оригінальними органолептичними і фізико-хімічними властивостями.

Досліджували порошок з виноградних кісточок (ПВК), який є джерелом харчових волокон (пектинових речовин, целюлози, геміцелюлоз, лігніну), поліфенольних сполук (антоціанів, флавонолів,

лейкоантоціанів, катехинів, тощо), макро– та мікроелементів, вітамінів у технології бісквіту «Прага» та маффінів.

Внесення ПВК у бісквіт «Прага» сприяє поліпшенню якості готових виробів, а саме збільшенню питомого об'єму, покращенню пористості, а також набуттю приємного шоколадно-коричневого кольору і приємного запаху і смаку. У присутності ПВК упікання та усушки бісквіту дещо зменшуються, що пояснюється гарними гідрофільними властивостями порошку завдяки високому вмісту некрохмальних полісахаридів.

Додавання ПВК до рецептури маффінів підвищує питомий об'єм готових виробів та знижує значення показника крихкуватості. Маффіни з порошком виноградних кісточок мають гарний зовнішній вигляд, характерні тріщини на поверхні, м'яку, еластичну, добре розпушену м'якушку, яка не є крихкою і не розсипається.

ВПЛИВ ШРОТУ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА НА СТАБІЛЬНІСТЬ ЕМУЛЬСІЙ ДЛЯ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА З ОЛІЄЮ

Донцов Д.Д., гр. ТХК-45м

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

Під час виготовлення пісочного печива найчастіше як жировий компонент використовуються модифіковані стверділі рослинні олії (маргарини, кондитерські жири, спреди та ін.) Однак зазначені жири характеризуються високим вмістом насичених жирних кислот та наявністю транс-ізомерів. Перспективним є заміна частини такого жиру рідкою олією з високою біологічною цінністю. Для забезпечення необхідних структурно-механічних властивостей тіста і високих якісних показників готового печива з використанням рідких олій необхідне додаткове внесення білків, модифікованих крохмалів, камедей, харчових волокон та інших високомолекулярних сполук або натуральної сировини, до складу якої входять зазначені речовини. В якості такої сировини може використовуватися шрот волоського горіху, якому притаманні високі жироемульгуювальні, жируотримувальні та водоотримувальні властивості. Також дана добавка характеризується високим вмістом фізіологічно-корисних нутрієнтів – поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, мінеральних речовин та деяких фенольних сполук. Це сприятиме покращенню біологічної цінності печива з його використанням.