

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.

Зважаючи на це, метою роботи було вивчення впливу шроту волоського горіху на стабільність емульсії для пісочного печива з заміною 30% маргарину соняшниковою олією.

Внесення шроту становило 10,0 та 15,0% від загальної маси рецептурних компонентів для печива. Встановлено, що стійкість емульсії з заміною частини маргарину олією на 37,5% менше порівняно з контролем суто на маргариновій основі. Внесення 10% шроту волоського горіху сприяє покращенню стабільності такої емульсії на 32,0%, додавання 15% шроту – на 56%, а 20% – на 60% відповідно. Відмічено, що зразок емульсії з додаванням 15 % добавки за значенням показнику стабільності максимально наближений до контрольного зразка, жировою основою для якого був маргарин.

Таким чином, можна рекомендувати для покращення властивостей емульсії для здобного печива з заміною 30% маргарину соняшниковою олією вносити шрот волоського горіху у кількості 15% від загальної маси рецептурних компонентів для печива.

ТЕХНОЛОГІЯ ЖИТНЬОГО ХЛІБА ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З ВИКОРИСТАННЯМ ШРОТУ ЗАРОДКІВ ВІВСА

Єрмоленко В.В., гр. ТХК-45м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.Г. Олійник**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Житній хліб користується популярністю серед населення багатьох країн світу, у тому числі й України. Разом з тим, відомо, що його хімічний склад є не збалансованим за вмістом білків, харчових волокон, деяких вітамінів та мінеральних речовин. Отже розробка технологій житньо-пшеничного хліба з підвищеним вмістом есенціальних речовин є актуальним завданням.

Перспективною збагачувальною сировиною для виробництва житнього хліба є шрот зародків вівса – вторинний продукт у технології вівсяної олії, який характеризується високим вмістом біологічно цінних білків, неперетравлюваних полісахаридів, вітамінів та інших біологічно активних речовин.

Контрольні зразки тіста готували прискореним методом з внесенням сухої житньої закваски Othello Norma фірми Puratos Group у кількості 5,0% до маси борошна, 2% хлібопекарських дріжджів, 1,5% солі кухонної. Для приготування дослідних зразків тіста шрот зародків вівса вносили на стадії замішування тіста у кількості 10–20% від