

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

загальної маси борошна. Висока дисперсність шроту дозволяє вносити його в тісто в сухому вигляді без попередньої підготовки.

Встановлено, що вологість м'якушки за додаванням шроту зародків вівса вища контрольного зразка на 0,6...1,4% за рахунок кращої водопоглинальної здатності добавки. Титрована кислотність дослідних виробів складає 9,4...10,0 град, що на 0,4...1,0 град вище, ніж у контрольному зразку і пов'язано із активізацією бродильної мікрофлори тіста. За додавання 10,0...20,0% шроту зародків вівса спостерігається покращення пористості хліба, яка складає 48...51%, тоді як у контрольного зразка – 46%. Збільшується також і питомий об'єм хліба з 2,0 см³/г у контрольних виробих до 2,2...2,4 см³/г у виробих з добавкою.

Хліб з 10...20% добавки характеризується більше, ніж у 2 рази вищим вмістом білку, та вітаміну РР, більше ніж у 3 рази – харчових волокон.

Таким чином, шрот зародків вівса є перспективною сировиною для виробництва хліба житнього високої якості та підвищеної харчової цінності.

ВИКОРИСТАННЯ ВИНОГРАДНИХ ПОРОШКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ РІЗНИХ ВИДІВ ПЕЧИВА

Зяц Л.М., Рядська А.В., гр. ТХК-45м

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

Зменшення частки фізичної праці у житті сучасної людини призвело до відповідного зниження потреби у енергії, що має надходити з їжею. При цьому для підтримання здоров'я потрібна та ж кількість харчових і біологічно активних речовин, що й раніше. Скорочення калорійності за рахунок меншого споживання продуктів автоматично викликало дефіцит життєво важливих речовин – вітамінів, мінералів, харчових волокон, поліфенолів, і, як наслідок, – розповсюдження аліментарно залежних захворювань. Одним із способів відновлення харчового балансу є примусове насичення продуктів масового споживання біологічно активними сполуками.

Печиво включене до раціонів практично всіх груп населення через його відносно низьку вартість, гарний смак, простоту та тривалість зберігання, зручність споживання у дорозі. При цьому традиційне здобне печиво є низькоцінним з точки зору вмісту