

корисних речовин, оскільки воно зазвичай виготовляється з борошна пшеничного вищого сорту, маргарину або інших жирів, цукру білого. Тому ефективно збагачення саме печива призведе до підвищення харчової якості життя одразу широких кіл споживачів.

Як збагачувальна сировина особливої уваги заслуговують вторинні рослинні продукти, а саме – порошки з виноградних вичавків, що відрізняються багатим хімічним складом. При цьому впровадження технологій використання подібної сировини розвиває культуру відповідальної вітчизняної промисловості.

Ми розробили асортимент здобного печива з додаванням порошоків з кісточок та шкірочок винограду, одержаних з виноградних вичавків. Дозування добавок становило від 10,0% до 20,0% від маси борошна залежно від виду порошку (з кісточок, зі шкірочок або з їх суміші) та виду печива (шоколадне, кавові зерна, масляне тощо). Усі зразки печива мали гарні органолептичні показники якості, стандартні фізико-хімічні показники, відрізнялись від контрольних зразків високим вмістом харчових волокон, мікро- та макроелементів, поліфенольних сполук.

Таким чином, додавання виноградних порошоків дозволяє розширити асортимент здобного печива високої якості та збагатити його на біологічно активні речовини.

ТЕХНОЛОГІЯ ЗАВАРНОГО ТІСТА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Клеба М.В., гр. МЗТХ-19

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **К.В. Свідло**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Борошняна кондитерська продукція з заварного тіста належить до висококалорійних продуктів, що практично не містять мінеральні речовини та харчові волокна. Збагачення такої продукції йод- та селєнвмісною сировиною, багатою на складні вуглеводи, надасть їй оздоровчий ефект за рахунок загального зміцнення організму, підвищення його опірності до несприятливих факторів зовнішнього середовища та посилення захисної дії імунної системи.

Під час розроблення технології використання порошку водорості зостери та селєнопірану у виробництві заварних напівфабрикатів вивчали закономірності зміни якісних показників тіста і готових напівфабрикатів залежно від дозування порошку

водорості зостери та селенопірану разом та окремо, підготовки їх до виробництва, способу приготування тіста.

Метою дослідження є наукове обґрунтування борошняної кондитерської продукції оздоровчого призначення, доцільність застосування та вплив порошку водорості зостери та селенопірану на формування цільових властивостей продукції.

Суху подрібнену зостеру і селенопіран у співвідношенні 2:1 дозували окремо у кількості 0,5; 1,0; 1,5; 2,0; 2,5; 3,0; 3,5; 4,0% від маси борошна. Для виготовлення заварних напівфабрикатів їх додавали при заварюванні з борошном. Готові вироби оцінювались за органолептичними показниками. У результаті попередніх експериментальних досліджень встановлено, що додавання 0,5–1,0% зостери і селенопірану від маси борошна при приготуванні заварного тіста незначно впливає на органолептичні показники якості заварного напівфабрикату і водночас суттєво покращує його вітамінний та мінеральний склад. При збільшенні концентрації добавки більше 1,5% від маси борошна погіршується органолептична оцінка напівфабрикатів, які набувають зеленувато-бурого кольору.

Під час експериментальних досліджень з'ясовано, що дисперсність порошку зостери і селенопірану суттєво впливає на якість заварних напівфабрикатів: подрібнена до порошокоподібного продукту – більш інтенсивно забарвлює вироби у зелено-бурий колір.

ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Малєєва А.В., гр. МТХ-19

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **К.В. Свідло**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

У повсякденному раціоні харчування середньостатистичного українця переважає нестача вітамінів, і мінеральних речовин, що призводить до зниження загартованості, загальної протидії організму до вірусів і несприятливих факторів довкілля.

Людство, як ніколи раніше, почало піклуватися про своє здоров'я, тому важливо розробляти інноваційну продукцію оздоровчого призначення.

Кондитерські вироби є одним з найпопулярніших харчових продуктів, тому збагачення оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів сировиною, яка багата на біологічно активні речовини є актуальною.