

завданням. Сировина для збагачення такого важливого продукту першої необхідності, як хліб, має бути доступною, відносно дешевою, вироблятися в промисловому масштабі. Її використання має забезпечувати не тільки підвищення харчової цінності виробів, але й отримати продукцію високої якості. Серед такої сировини увагу привертає шрот плодів шипшини – вторинний продукт в технології отримання шипшинової олії на підприємстві НВ ТОВ «Житомирбіопродукт» (м. Житомир, Україна). Це порошкоподібний продукт буро-червоного кольору з характерним шипшиновим смаком та ароматом, який є джерелом харчових волокон, що в значній кількості складаються із пектинових речовин, широкого спектру мінеральних речовин, поліфенолів та вітамінів. Важливою характеристикою шроту є наявність у його хімічному складі вітаміну С (47,0 мг/100 г), що, як відомо, використовується у хлібопеченні як поліпшувач окисної дії. У літературних джерелах відсутня детальна інформація про використання шроту плодів шипшини в хлібопекарському виробництві. Проте існують окремі дані стосовно використання з цією метою інших продуктів переробки шипшини, а саме порошку, водного та сироваткового екстрактів плодів шипшини. Доведено можливість скорочення тривалості дозрівання тіста, а також покращення розпушеності тіста, пористості та питомого об'єму хліба пшеничного за їх додавання.

Таким чином, шрот плодів шипшини є перспективною сировиною для підвищення харчової цінності та покращення якості житньо-пшеничного хліба, що робить актуальними дослідження у цьому напрямку.

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ТЕХНОЛОГІЇ ЦУКРОВИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

**Мирошниченко К.В., гр. ТХК-45м,
Сирота А.С., Харченко Є.О., гр. ТХКЗ-19м**
Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **М.В. Артамонова,**
ст. викл. **Н.В. Шматченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сьогодні на ринку України цукрові кондитерські вироби представлені значним асортиментом. Особливо можна виділити зростання об'єму виробництва і попиту на мармеладно-пастильні вироби. Це досягається за рахунок їх приємного смаку, привабливого

зовнішнього вигляду, невисокої ціни. Однак в умовах ринкової конкуренції актуальним є удосконалення існуючих технологій та розробка нових видів мармеладно-пастильної продукції. Це можливо за рахунок розробки інноваційних технологій, створення продуктів підвищеної харчової і біологічної цінності, спеціального призначення, а також використання нових сировинних інгредієнтів.

Використання рослинних добавок в технологіях цукрових кондитерських виробів є одним з пріоритетних напрямків досліджень, що проводяться з метою підвищення їх якості. Розроблена значна кількість технологій мармеладно-пастильних виробів підвищеної харчової цінності за рахунок внесення рослинних добавок з плодово-ягідної сировини і нетрадиційної лікарської сировини в формі пюре, паст, концентрованих соків, порошків тощо.

Метою дослідження було вивчення можливості використання в технологіях желейних і збивних кондитерських виробів рослинних добавок, отриманих за низькотемпературними технологіями, а саме: кріопорошків з чорниці та лохини. Кріопорошки – це екологічно чисті продукти, вироблені з сертифікованої рослинної сировини без використання хімічних стабілізаторів. Їх особливість – це високий вміст біологічно активних речовин, які під час кріомеханічної обробки зберігають до 95% вихідного складу корисних речовин. Внесення кріопорошків дозволяє підвищити харчову цінність готових виробів, виключити з рецептури синтетичні барвники та ароматизатори, отримати різноманітну кольорову гамму, а також покращити структурно – механічні та фізико – хімічні показники готових виробів.

Були проведені дослідження щодо вивчення показників якості та функціонально-технологічних властивостей кріопорошків з чорниці та лохини та можливість їх використання в технології желейних і збивних кондитерських виробів. Визначено раціональні дозування і стадію внесення кріопорошків, органолептичні, фізико-хімічні показники якості та антиоксидантну активність нових виробів.

ПРЯНИКИ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН

Москалюк Є.Ф., гр. ТХКЗ-19м

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

Борошняні кондитерські вироби – продукти повсякденного споживання, але зазвичай вони мають високу калорійність та майже не містять біологічно активних речовин. До найпопулярніших видів таких