

АСПЕКТИ РОЗРОБКИ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ОЛІЄЮ

Самійленко М.О., гр. МТХ-19

Науковий керівник – канд. техн. наук **К.В. Куниця**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Борошняні кондитерські вироби (БКВ) є традиційними продуктами споживання населення України, які доступні всім верствам населення і користуються постійним стійким попитом. Однак, вони здатні порушувати збалансованість раціону як по харчовим речовинам, так і по енергетичній цінності, внаслідок великої кількості вуглеводів, жирів і незначного вмісту фізіологічно функціональних інгредієнтів – білків, поліненасичених жирних кислот (ЖК), вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон. Якість і харчова цінність БКВ в значній мірі залежать від властивостей і складу переважаючого за кількістю сировини, якими є борошно пшеничне, цукор-пісок і жири. Пшеничне борошно є основним структуроутворюючим компонентом тіста, проте, воно містить багато крохмалю, бідне білком, харчовими волокнами, мінеральними речовинами, вітамінами. Часткова заміна пшеничного борошна такими нетрадиційними видами, як горохове, кукурудзяне, гречане, вівсяне борошно, мають більш різноманітний і цінний склад харчових речовин, дозволить підвищити харчову цінність БКВ і розширити їх асортимент. У виробництві БКВ в основному використовуються тверді жири – пальмова олія, маргарини та кондитерські жири, які часто містять значні кількості насичених ЖК і транс-ізомерів ЖК. Альтернативою таким жирам є рідкі рослинні олії, які мають високу харчову цінність, меншу вартість, зручні в зберіганні, дозуванні і застосуванні. Однак їх внесення в рецептури печива обмежено тим, що вони погано утримуються тістом і виробами, виділяються в процесі виробництва і зберігання, що вимагає використання спеціальних технологічних прийомів і сировинних компонентів.

Розробка рецептур і технології, які передбачають використання рідких рослинних олій і нетрадиційних видів борошна, дозволяє вирішувати завдання підвищення харчової цінності та безпеки БКВ при збереженні їх традиційних споживчих характеристик і є актуальним і перспективним напрямком наукових досліджень.