

## ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА СОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНОГО БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Стадник Е.А., гр. ТХК-45м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. З.І. Кучерук  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Важливим завданням для кондитерської промисловості є розробка нових видів виробів з метою вдосконалення структури асортименту, створення виробів дієтичного призначення. Таке захворювання, як глютеніа ентеропатія вимагає дієтичного безглютенового харчування. Для створення безглютенової продукції використовуються нетрадиційні види борошна.

Велику перспективу для безглютенових виробів має борошно бобових, таких як соя, горох, квасоля, нут, сочевиця. Борошно бобових характеризується високим вмістом білка, у сої він знаходиться на рівні 35%. За сумою незамінних амінокислот соя перевищує усі бобові культури. Насіння бобових багате на мікро- та макроелементи, серед яких можна виділити калій, залізо, кобальт і цинк. Соя має найвищий вміст золи і вона багата на такі мікроелементи, як фтор і марганець. В Україні борошно соєве випускається згідно ДСТУ 4543:2006 – борошно соєве харчове. Для досліджень було використано борошно виробництва ТОВ «Агроснаб-Київ». Усі сорти харчового борошна випускаються дезодорованими.

Для розробки безглютенового бісквітного напівфабрикату використовували борошно соєве знежирене, яке за даними виробника містить 7% золи, 48% білка, 2% жиру. Встановлено, що показники безглютенового бісквітного напівфабрикату з використанням соєвого борошна та крохмалю кукурудзяного у співвідношенні 50:50 найбільш наближені до показників бісквітного напівфабрикату на пшеничному борошні. Бісквітні напівфабрикати на самому крохмалі та самому соєвому борошні також мають сприйнятливі органолептичні показники. При цьому напівфабрикат на основі самого крохмалю мав дуже світлий колір і дуже м'яку, ніжну структуру, а напівфабрикат на основі самого соєвого борошна мав щільну, важку структуру, яка нагадує структуру масляного бісквіта. Встановлено густину тіста, пористість напівфабрикатів та їх показники під час зберігання. Технологічна схема відрізняється від традиційної тим, що замість пшеничного борошна додається крохмаль, або соєве борошно або їх суміш. При цьому може бути збільшена тривалість замісу і витримки тіста перед випіканням.