

ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗДОБНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Холобцева І.П., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **М.Л. Серік**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Їжа – є основним джерелом необхідних поживних та есенціальних речовин. Науковцями доведено, що на теперішній час особливо гостро стоїть питання щодо дефіциту засвоюваних мінеральних сполук, зокрема кальцію. Для вирішення вищевказаної проблеми сучасні фахівці пропонують збагачувати харчові продукти різними формами кальцію: цитратами, лактатами, глюконатами тощо. Однак ці форми забезпечують лише підтримання рівня кальцію в крові, і не забезпечують його засвоєння та акумуляцію.

Метою даного дослідження була розробка технології здобного напівфабрикату, збагаченого на засвоювані сполуки кальцію. Об'єктами нами було обрано здобний борошняний напівфабрикат і добавку білково-мінеральну, розроблену науковцями ХДУХТ. Добавка містить мінеральні сполуки кальцію у вигляді цитрату, який може ефективно підтримувати рівень кальцію в крові, і органічні білково-зв'язані форми, що забезпечують депонування кальцію в тканинах і мають високу метаболічну активність.

Дослідним шляхом була визначена раціональна кількість введення добавки, яка становила 5% до маси борошна, і обгрунтоване проведення її гідратації у середовищі молока коров'ячого (співвідношення 1 : 3) з метою реалізації її технологічних властивостей та ліквідації її негативного сенсорного сприйняття у складі продукту. Гідратація проводилась за температури 18...20 °С протягом (10–14)×60 с. З метою надання готовим виробам властивих структурно-механічних характеристик встановлена доцільність використання крохмалю картопляного у кількості 15% до маси борошна. Технологія приготування виробу складається з традиційних етапів. У зразках досліджено вміст вологи і намочуваності. Встановлено, що використання до 5% добавки зумовлює зменшення намочуваності до 135%, що відповідає вимогам ДСТУ 3781. За умови забезпечення належної міцності виробів, це не відбивається негативно на органолептичному сприйнятті продукту. Таким чином, використання добавки дозволяє збагатити здобні борошняні кондитерські вироби засвоюваними сполуками кальцію без погіршення нормативних вимог до фізико-хімічних показників готової продукції.