

## ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ КЕКСІВ ЗІ ШРОТОМ ЛЬОНУ

**Чабан А.Б., асп., Гріщенко А.В., гр. ТХП-54**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Макарова**  
Одеська національна академія харчових технологій

Зацікавленість в правильному харчуванні набуває все більшої популярності у всіх верств населення, що обумовлює зростання попиту на продукцію спеціального, оздоровчого і профілактичного призначення. Перспективним напрямком розширення асортименту даної продукції є використання при виробництві борошняних виробів борошна шроту льону (БШЛ) як носіїв харчових волокон, мінеральних речовин, поліненасичених жирних кислот тощо.

Попередні дослідження показали, що при заміні у рецептурі кексу на дріжджах «Майський» борошна пшеничного на БШЛ у кількості 15% і більше значно знижується газоутворення, що негативно позначається на розпушеності виробів. Тому метою досліджень є пошук заходів для покращення якості кексів з 15% БШЛ. Для інтенсифікації газоутворення у тісті з БШЛ запропоновано використовувати продуктів переробки винограду (ППВ), зокрема порошок виноградних шкірочок (ПВШ) та кісточок (ПВК), адже вони містять значну кількість легкозброджувальних цукрів, органічних кислот, мінеральних речовин, вітамінів, що сприяло активації життєдіяльності дріжджових клітин. При внесенні ППВ зменшували в рецептурі відповідну кількість пшеничного борошна або цукру.

Результати досліджень свідчать, що при використанні для виробництва кексів з БШЛ виноградних порошоків більш доцільною є зміна в рецептурі вмісту цукру, адже, по-перше, зменшення кількості клейковинних білків у разі внесення ППВ за рахунок заміни пшеничного борошна призводило до отримання виробів з більш низькими показниками якості, по-друге, зменшення на 30 % рецептурної кількості цукру сприяє зниженню цукроємності продукції.

Встановлено, що використання ППВ потребує додаткового внесення води в процесі замішування тіста, що пов'язано з високим вмістом в них пектинових речовин і харчових волокон. Дозрівання тіста з БШЛ завдяки активації процесу бродіння при внесенні ППВ відбувалося в 1,1–1,3 рази швидше. Кекси з ПВК та ПВШ мали шоколадно-коричневе або фіолетове забарвлення, приємний аромат, схожий на горіховий та родзинковий відповідно. Пористість виробів з БШЛ при додаванні ППВ була вище на 3–5%. Зменшення кількості цукру не суттєво вплинула на солодкість кексів.