

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ТОПІНАМБУРУ В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ ВИРОБІВ

Валюх К. Д., гр. 1813-ХК-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Г. Шидакова-Каменюка**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Бісквітні кондитерські вироби сягають своїм корінням глибоко в історію. Археологи свідчать, про знахідки датовані VII ст. до н. ч., що підтверджують виготовлення бісквітного тіста стародавніми персами. З часом попит на бісквітні вироби, що займають половину асортименту з більше п'яти тисяч найменувань кондитерських виробів, лише зростає. Однак, бісквітна продукція є неповноцінною за нутрієнтним складом, що обмежує її споживання певними категоріями людей: тими, що дотримуються здорового харчування, або мають діабет, ожиріння чи інші проблеми зі здоров'ям.

Через це актуальним є пошук можливостей створення такої бісквітної продукції, яка б задовольняла вимогам більш широкого кола споживачів. Одним з таких напрямків є можливість зниження цукроємності виробів та підвищення вмісту в них біологічно-цінних речовин. Значний потенціал в цьому напрямку має різноманітна рослинна сировина. Це і нетрадиційні види борошна (рисове, гречане, житнє, кукурудзяне, амарантове, пшоняне та ін.); насіння та шроти олійних культур; побічні продукти виноробства та сокового виробництва, плодово-ягідна та овочева сировина тощо.

Цінним джерелом корисних речовин є топінамбур. Він містить інулін, пектини, значну кількість мінеральних речовин тощо. Топінамбур є неалергенним продуктом, позитивно впливає на обмін речовин в організмі людини, сприяє нормальному функціонуванню шлунково-кишкового тракту та володіє імуномодулюючими властивостями. Застосуванню бульб топінамбура у свіжому стані на кондитерських підприємствах перешкоджає сезонність цього продукту та необхідність створення умов для його зберігання та переробки.

Враховуючи зазначене запропоновано використання топінамбура в технології бісквітних напівфабрикатів у вигляді порошку. Внесення добавки здійснювалося за рахунок борошна. При цьому зменшували рецептурне дозування цукру. Отриманий бісквітний напівфабрикат мав високі органолептичні властивості; кращі, ніж у контролю, структурно-механічні характеристики, знижену цукроємність та вищий вміст фізіологічно-корисних речовин.