

## **АНАЛІЗ ДОСВІДУ ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК У ТЕХНОЛОГІЯХ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

**Вскін О.О., гр. МТХ-19**

Науковий керівник – канд. техн. наук **Г.В. Запаренко**  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Борошняні кондитерські вироби традиційно користуються значним попитом у населення та є рентабельною продукцією для виробників. Вони характеризуються високою споживною цінністю, хоча і містять недостатню кількість таких життєво важливих нутрієнтів, як харчові волокна, а також мікронутрієнти та вітаміни; мають надмірно високу енергетичну цінність. У зв'язку з цим актуальним завданням виробників кондитерської продукції є пошук шляхів удосконалення технологій борошняних кондитерських виробів з підвищеним вмістом харчових волокон та біологічно активних речовин. Одним із шляхів вирішення цього завдання є застосування в технологіях кондитерських виробів шроту виноградних кісточок.

Шрот виноградних кісточок (ШВК) являє собою тонкодисперсний порошок коричневого кольору з фіолетовим відтінком, а також смаком і ароматом, притаманним какао, родзинкам і чорносливу із вмістом жиру 8–9% і нижче. ШВК отримують у результаті вилучення з виноградних кісточок олії методом холодного пресування з подальшим підсушування виноградних вичавків за температури не більше 60 °С, подрібненням та сепарацією. Численні наукові дослідження свідчать, що шрот виноградних кісточок є цінним джерелом вітамінів С, групи В, РР, Е, а також таких мінеральних речовин, як калій, залізо, мідь, марганець, цинк, фтор.

На сьогоднішній день науковцями запропоновано технології пісочних, бісквітних виробів, а також шоколадних глазурей із використанням шроту виноградних кісточок. Добавку додають, як правило у кількості 7–15% від маси борошна пшеничного, що дозволяє отримати вироби з підвищеним вмістом харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин у готовій продукції. У той же час залишається недостатньо вивченим питання можливості використання шроту виноградних кісточок у технології кексів підвищеної харчової та біологічної цінності, що становитиме предмет подальших досліджень.