

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОНЦЕНТРАТУ ЯДРА СОНЯШНИКОВОГО НАСІННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ КЕКСУ «GREEN PLEASURE»**

**Євлаш Т.О., гр. ХТД-75м**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш,**

ст. викл. **І.М. Гурікова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останнім часом усе більшого розповсюдження на вітчизняному ринку борошняних кондитерських виробів набуває новий вид продукції – мафіни. Принципово технології кексів і мафінів не відрізняється, щоправда останні мають невелику масу (60–70 г) та виготовляються з меншим вмістом жиру і цукру. Але для вітчизняного споживача традиційно більш звичними та зрозумілими є кекси.

У зв'язку з розширенням можливостей використання у складі борошняних виробів нових компонентів, зокрема добавок рослинного походження, з'явилась можливість розробки нових сучасних технологій виробництва кексів с заданими функціональними властивостями.

Метою представленої роботи є розробка технології кексу «GREEN PLEASURE», з використанням концентрату соняшникового зерна.

Концентрат соняшникового зерна є вторинним продуктом при виробництві соняшnikової олії та характеризується високими показниками харчової цінності та біологічної активності за рахунок вмісту значної кількості білка (~35%, до 63%), клітковини (~15%), мінералів (кальцій, фосфор), вітамінів (Е, група В) і поліфенолів (2–5%), 70% яких становить хлорогенова кислота. Саме присутність хлорогенової кислоти у складі концентрату є стримуючим фактором при використанні його у борошняних виробках. Під час випікання та зберігання виробів продукти деградації хлорогенової кислоти утворюють нерівномірне буро-зелене та коричневе забарвлення виробів, що негативно впливає на споживчі властивості виробів.

При розробці нової технології кексу «GREEN PLEASURE», з використанням концентрату соняшникового зерна були застосовані відповідні технологічні прийоми, завдяки яким отримано продукт з заданими функціональними властивостями та високими смаковими показниками. Крім того кекс має смарагдове забарвлення, що може бути незвичним та привабливим для споживачів.