

ВІВСЯНЕ ПЕЧИВО ПОКРАЩЕНОГО НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ

Миرونенко В.О., гр. 181-ХК-13м

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

Борошняні кондитерські вироби на сьогодні користуються стабільним попитом у значній кількості українців. Близько 25% в обсязі виробництва цієї продукції займають різні види печива. На особливу увагу в асортименті печива заслуговує вівсяне. Наявність у складі такого печива вівсяного борошна забезпечує його більш високу біологічну цінність порівняно з іншими видами подібної продукції. Однак, вміст вівсяного борошна у борошняній суміші для виготовлення вівсяного печива складає 13...30%. Крім того, не зважаючи на високий вміст у вівсяному борошні мінеральних речовин (цинк, залізо, магній, калій, фосфор), вітамінів групи В та харчових волокон, воно є неповноцінним за білковим складом. Зважаючи на це актуальним є покращення нутрієнтного складу вівсяного печива за рахунок внесення білоквісних добавок. З огляду на те, що однією з сучасних тенденцій розвитку харчової галузі є впровадження ресурсоощадних технологій, перспективним є залучення для вирішення зазначеної проблеми різноманітної вторинної сировини.

Зокрема, інтерес представляє побічна продукція олійної промисловості – шроти та макухи, що залишаються після вилучення олій. Перспективною покращувальною добавкою для печива є горіхові шроти. Завдяки високому відсотку знежирювання горіхові шроти є природним концентратом поживних речовин. Так, шрот волоського горіха містить у своєму складі до 40% білків з високою біологічною цінністю, що дає можливість його використання в технології печива як білкового збагачувача. Крім того, шрот волоського горіха містить значну кількість харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин та поліфенольних сполук. Це сприятиме загальному підвищенню нутрієнтної цінності продукції з його використанням. Нами запропоновано внесення шроту волоського горіха до технології вівсяного печива. Встановлено, що готовий продукт набуває приємного горіхового присмаку та аромату і має фізико-хімічні показники якості, що відповідають вимогам нормативної документації. Отримані розрахункові дані щодо хімічного складу нового виробу також підтверджують перспективність використання шроту волоського горіху для покращення нутрієнтного складу вівсяного печива.