

## МАКАРОННІ ВИРОБИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Місюра М.С., гр. ТХП-61

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Макарова**  
**Одеський національний технологічний університет,**  
**м. Одеса, Україна**

Макаронні вироби є одними з найбільш популярних харчових продуктів у світі завдяки своїй доступності, тривалому зберіганню і швидкості приготування, втім характеризуються низьким вмістом дефіцитних нутрієнтів, адже здебільшого виготовляються з пшеничного борошна вищого сорту. Перспективним напрямом розширення асортименту і підвищення харчової цінності макаронної продукції є включення до рецептури більш цінних за хімічним складом нетрадиційних видів борошна. Мета роботи – визначення доцільності використання при виробництві локшини борошна з пропареної та непропареної гречки (БПГ та БНГ), сочевиці (БС). При дослідженні впливу вказаної сировини на властивості напівфабрикатів та якість виробів її вносили у кількості 25...70 % від маси борошна.

Результати проведених досліджень показали, що кращими характеристиками володіють вироби із БНГ. При використанні БПГ, через особливості його технологічних властивостей, потребується більше на 11 – 18 % води для замісу тіста, ускладнюється процес формування напівфабрикатів. У разі внесення БС спостерігається подовження тривалості сушіння за НТ режимів та варіння виробів. Так, наприклад, заміна 45 % борошна пшеничного (БП) в/с на БС супроводжується збільшенням часу варіння локшини майже в 2 рази, що пояснюється високим вмістом білків в ньому та, в свою чергу, знижує одну із переваг цього продукту – швидкість приготування.

Зважаючи на технологічні властивості досліджуваних видів борошна та їх вплив на властивості напівфабрикатів та якість виробів, були розроблені рецептури та відкориговані технологічні параметри виготовлення локшини. Також запропоновано заміна 50 % ПБ на суміш з БПГ та БС у співвідношенні 1:1, що дозволяє вирішити складнощі з формуванням локшини з БПГ та значною тривалістю варіння виробів з БЧ. Використання суміші БП, БПГ та БЧ дає змогу отримати макаронні вироби з добрими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, а також підвищити їх харчову та знизити енергетичну цінність. При їх споживанні добова потреба в білках задовольняється на 19,2%; харчових волокон – на 17,3%; збільшується вміст мінеральних речовин: К, Mg, P та Fe у 2-2,2 рази.