

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ПЕЧИВА

Шевчук В.А., гр. ПТ-16

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.М. Попова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Печиво – найбільш поширений вид борошняних кондитерських виробів завдяки своїм смаковим властивостям, високій якості та доступністю за ціною. Цукрове печиво є висококалорійним, тому що виробляється з пластичного тіста з великим вмістом цукру, жиру, меланжу. Аналіз хімічного складу та харчової цінності печива свідчать про незбалансованість його складу через високий вміст жирів, вуглеводів та низький вміст білків, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин. Оскільки цукрове печиво має постійний попит у споживачів, існує потреба у пошуку можливостей зниження його калорійності, поліпшення органолептичних показників, розширення асортименту за рахунок використання нетрадиційних видів сировини і нетрадиційних смакових добавок.

З метою підвищення харчової та біологічної цінності печива вітчизняні та зарубіжні вчені пропонують використовувати різні види нетрадиційної сировини, зокрема борошняні композиційні суміші з гречки, рису, вівса, ячменю, кукурудзи, квасолі, гороху; порошкоподібні напівфабрикати із плодів шипшини, обліпихи, абрикосів, чорноплідної горобини, журавлини, моркви, гарбуза, буряка, топінамбуру. Додавання в рецептуру печива вторинних продуктів переробки зернових та олійних культур (висівок, зародків, шроту, жмиху, пивної дробини, соняшникової макухи) дозволяє значно підвищити його біологічну цінність. Для окремих виробів пропонують використовувати в якості жирової основи соняшникову, кунжутну, ріпакову, лляну олію, олію волоського горіха та їх суміші. В якості збагачувального білкового компоненту широко використовують сироватку (молочну, соєву), сухе знежирене молоко, кисломолочний сир. Розроблено рецептури печива з додаванням плавленого сиру, суміші томатної пасти та кунжуту, продуктів екструдуювання зернових.

Введення смако-ароматичної добавки Del'Ar®, розробленої в ТОВ «Зелені лінії», дозволяє отримати печиво з різноманітними смаками – зі смаком піци, грибів, сиру, томата, з пікантним смаком, зі смаком цибулі, зелені, екстрактами натуральних спецій.

Таким чином, під час створення цукрового печива оздоровчого призначення основна увага приділяється збільшенню вмісту функціональних інгредієнтів і зниженню енергетичної цінності.