

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА З ВИКОРИСТАННЯМ ОЛІЇ ВИСОКООЛЕЇНОВОГО ТИПУ

Сищенко О.С. 181-РІ-12М

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **Н.В. Федак**,

Канд. техн. наук, доц. **А.М. Діхтярь**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Важливим завданням для харчової промисловості та закладів ресторанного господарства є впровадження прогресивних технологій, інтенсифікація існуючих технологічних процесів, ефективне використання потенціалу сировини та розширення асортименту продукції. У структурі харчування людини важливе місце займає споживання борошняних кулінарних та кондитерських виробів, серед яких високим попитом користуються вироби із заварного тіста.

Покращення здоров'я людини та забезпечення профілактики багатьох захворювань завжди становить першочергове завдання для фахівців галузі виробництва харчових продуктів.

Метою наших досліджень є розробка технології напівфабрикату із заварного тіста з використанням в якості жиромісної сировини соняшникової олії, що має підвищений вміст поліненасичених жирних кислот та необхідне співвідношення ω - 6 та ω - 3 кислот. Високоолеїнова соняшникова олія - продукт з високим вмістом олеїнової мононенасиченої кислоти (80-90%). Насичені жирні кислоти становлять не менше 10% обсягу. За своїми характеристиками цей вид олії можна порівняти з оливковою, незважаючи на те, що її ціна нижче в 3-4 рази. Високоолеїнова олія має нейтральний смак, світло-жовтий колір (практично прозорий) і не містить трансжирів. Корисною перевагою вживання в харчуванні такої олії є високий вміст в ній вітаміну Е, природного антиоксиданту, що знищує вільні радикали і знижує імовірність захворювання людини на рак, здатність знижувати рівень холестерину в організмі, зміцнювати імунітет, забезпечувати захист клітинних мембран і внутрішніх органів від руйнування, благотворно впливати на роботу кишківника та всієї травної системи людини.

В результаті досліджень нами визначено вплив технологічних факторів на властивості олії соняшникової високоолеїнового типу; обґрунтовано та визначено технологічні параметри виробництва напівфабрикату із заварного тіста з використанням олії соняшникової високоолеїнового типу.