

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ СНІДАНКІВ ТА ГРАНОЛИ

Дятленко І.А., гр. ТЗХ-41 а

Наукові керівники: канд. техн. наук, ст. викл. **В.П. Ковальова**,
канд. техн. наук, ст. викл. **М.О. Ковальов**

**Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса, Україна**

Сучасний етап економічного розвитку є важливим спрямуванням в розробці і впровадженні функціональних харчових продуктів. Перспективним напрямком розширення асортименту і забезпечення раціонального використання сировинних ресурсів можна є виробництво екструзійних продуктів. Це дозволить отримати сухі сніданки, придатні для безпосереднього споживання з відповідними фізико-хімічними і споживними властивостями. Тому виникає завдання в розробці оптимального рецептурного складу при мінімальній зміні лабільних компонентів сировини.

Зачасту екструдовані зернові продукти незбалансовані за вмістом макро- і мікроелементів. І це вимагає нових наукових пошуків. Формування складу комбінованих сухих сніданків передбачає набір таких добавок до традиційних видів сировини, які здатні корегувати хімічний склад продуктів, мають імуномодельючі та інші функції з одночасно високими споживчими властивостями. Збагачення сухих сніданків добавками рослинного і тваринного походження гарантує отримання виробів функціонального спрямування.

В Україні налагоджено виробництво наступних зернових продуктів нового покоління: вживання сухі сніданки; зернові хлібці; гранола; батончики з подрібнених зерен з різноманітними добавками; швидкорозчинні каші та ін. Такі продукти мають великий попит у споживача різної вікової категорії. В той самий час, дані продукти мають недоліки, основним недоліком є невисока харчова цінність. Технологія виробництва даних продуктів передбачає використання високих температур, що призводить до втрат біологічно активних речовин: вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон. У зв'язку з цим, виникає необхідність в розробці рецептур для збагачення екструдованої продукції необхідними споживчими властивостями шляхом внесення добавок.