

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ СИРОВИННИХ РЕСУРСІВ У ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ

Кононенко І.В. гр. ТХП-51а

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

Значні обсяги виробництва і споживання борошняних кондитерських виробів (БКВ) свідчать про те, що дана група користується великим попитом у споживачів і посідає важливе місце в структурі харчування. Але, якщо раніше основними пріоритетами при виборі продукції були звичний смак і прийнятна ціна, то сьогодні зростає значущість таких чинників, як корисність, функціональність, що вимагає створення БКВ з якісно новим набором цінностей. Найбільш раціональним способом підвищення харчової цінності даної групи виробів є введення до їхнього складу натуральних продуктів рослинного походження. У цьому відношенні перспективним є використання борошна з насіння чіа (БНЧ) як джерела рослинного протеїну високої якості, есенціальних жирних кислот омега-3 та омега-6, полісахаридів.

При проведенні досліджень, в рецептурі бісквіту основного, частку пшеничного борошна (ПБ) замінювали на БНЧ в кількості 10%, 20% та 30%. Досліджено, що внесення БНЧ сприяло підвищенню в'язкості тіста. Однак, суттєве зростання в'язкості, як-то при додаванні 30% БНЧ, може ускладнювати дозування і перешкоджати розвитку внутрішньої поверхні системи в бісквітному тісті, його підйому при випіканні, що призведе до зменшення питомого об'єму випеченого виробу. Тому при подальших дослідженнях, для регулювання реологічних характеристик бісквітного тіста, була розглянута можливість повної заміни пшеничного борошна рисовим (РБ) в суміші з БНЧ у співвідношеннях: 90:10, 80:20, 70:30. Зниження в'язкості бісквітного тіста на РБ, в порівнянні з контрольним зразком, можливо, пов'язано з відсутністю клейковинних білків у даному виді борошна, а внесення БНЧ до бісквітного тіста на РБ призводило до зростання в'язкості тіста пропорційно його кількості.

Таким чином, отримані результати свідчать про можливість використання БНЧ в технології бісквітних напівфабрикатів, доцільність комбінування даного виду борошна з безглютеновим РБ, що дозволить отримати тісто з необхідними реологічними властивостями для отримання виробів високої якості.