

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПОРОШКУ ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК

Остапенко К.О., Хомченко Є.М., 181-ХК-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **О.В. Самохвалова**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

За нашого часу значний інтерес викликає використання у технології борошняних кондитерських виробів вторинної рослинної сировини, що містить велику кількість корисних речовин і має цікаві функціонально-технологічні властивості. В технологічному плані доцільність використання такої сировини полягає в тому, що вона може сприяти формуванню певної структури, надавати забарвлення, створювати приємні аромат і смак продукції. Економічна привабливість залучення вторинних продуктів переробки овочів і фруктів полягає в тому, що вони отримані за безвідходних технологій, є недорогими та мають значну концентрацію біологічно-активних речовин.

З погляду на це, інтерес викликає застосування в технології кондитерських виробів продуктів переробки винограду, зокрема порошку виноградних кісточок (ПВК). Досліджуваний порошок (ТМ «Олео Віта», Україна), отримують шляхом вилучення виноградної олії холодним пресуванням і додаткового подрібнення знежиреного залишку. ПВК, що містить харчові волокна, макро-, мікроелементів і вітамінів, а також поліфенольні сполуки (антоціаніани, флавоноли, лейкоантоціани, ресвератрол, катехіни, епікатхін, галову кислоту, кверцетин, рутин, тощо) запропоновано використовувати у технології бісквіту і кондитерської глазури.

Під час додавання порошку виноградних кісточок до бісквіту спостерігається поліпшення показників якості випечених виробів, зокрема збільшення питомого об'єму, поліпшення пористості, а також утворення приємних запаху, смаку та шоколадно-коричневого забарвлення. Присутність ПВК сприяє зменшенню упікання та усушки бісквіту, що можна пояснити високою водов'язучою здатністю харчових волокон, що містяться у порошку.

Запропонована технологія кондитерської глазури з внесенням порошку виноградних кісточок у кількості 15% замість какао-порошку, дозволяє отримати продукцію високої якості й харчової цінності, більш тривалого зберігання. Внесення ПВК незначно зменшує ступінь подрібнення (дисперсність) і зольність глазури, не викликає погіршення органолептичних показників якості порівняно з контрольним зразком.