

## НАПРЯМИ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ

**Шевчук В. А.**, гр. ПТ-16

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

Вафлі займають важливе місце серед борошняних кондитерських виробів, характеризуються різноманітним складом, відповідними органолептичними властивостями та неоднаковою стійкістю під час зберігання. Якість і споживні властивості вафель значною мірою залежать від особливостей основної і допоміжної сировини. Аналіз хімічного складу борошняних кондитерських виробів свідчить про його незбалансованість, що пов'язано з високим вмістом жирів, вуглеводів і відносно низьким – білків, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин та інших біологічно активних речовин. Це спонукає до створення нових виробів із поліпшеними споживними властивостями та зниженою енергетичною цінністю.

У виробництві вафель традиційні компоненти все частіше доповнюються новими. Провідним напрямом підвищення харчової цінності виробів є включення в рецептури листів і начинок вафель різноманітних нетрадиційних добавок – продуктів переробки зернобобових культур, молочних продуктів, фруктово-овочевої, лікарсько-технічної сировини та різних вітамінно-мінеральних преміксів.

Деякі відомі виробники вафельних виробів удосконалюють і змінюють рецептури продукції. Розроблені нові рецептури на вафельний лист суттєво відрізняються від традиційних. Так, введення крохмалю, гречаного, кукурудзяного, горохового, соняшникового, нутового, амарантового борошна, екструдованих круп, кукурудзяних пластівців, зародків пшениці, молока сухого покращує органолептичні показники та харчову цінність вафельних виробів.

Задля підвищення біологічної цінності вафель доцільним є використання нетрадиційної сировини у виробництві вафельних начинок, зокрема: квіткового пилку, меду, екструдованого борошна квасолі, порошоків квітів бузини чорної і липи серцелистої, бадану товстолистого, журавлини. Доведено ефективність використання у кондитерському виробництві порошоків із яблук, винограду, шипшини, буряку, моркви, гарбуза, капусти, кропу. Нові вафлі характеризуються зменшеною кількістю вуглеводів, жирів і збільшеною – білкових речовин, вітамінів, макро- і мікроелементів.