

ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПОЛБ'ЯНОГО БОРОШНА

Головенцов Є.В., гр. МТХ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Г.В. Запаренко**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Борошняні кондитерські вироби з листкового тіста традиційно користуються значним попитом у населення. Вони виготовляються, як правило, із борошна вищого ґатунку, що містить недостатню кількість багатьох життєво важливих нутрієнтів, особливо білків. Ураховуючи рекомендації Глобальної стратегії ВООЗ щодо харчування, фізичної активності та здоров'я, сучасні продукти харчування мають задовольняти не лише вимогам споживачів щодо органолептичних властивостей, але й сприяти покращенню стану здоров'я. Одним із шляхів вирішення цього завдання є застосування нових видів сировини у технологіях традиційних борошняних кондитерських виробів, наприклад борошна полб'яного.

Полба – це прадавній вид пшениці, відмінною особливістю якого є підвищений вміст білка та інших життєво важливих нутрієнтів.

У результаті проведених експериментальних досліджень щодо визначення технологічних властивостей борошна полб'яного лабораторного помелу з виходом 70% в порівнянні з борошном пшеничним вищого ґатунку встановлено, що полб'яне борошно містить на 22% більше сирової клейковини, ніж борошно пшеничне, а також має на 23% вищу гідратаційну здатність. За результатами визначення реологічних властивостей модельних систем тіста встановлено, що напівфабрикати з полб'яного борошна характеризуються вищими показниками ефективної в'язкості порівняно з пшеничними, що може свідчити про можливість отримання з полб'яного борошна листкового тіста з покращеними властивостями.

За результатами лабораторних випікань виробів із прісного листкового тіста встановлено, що зразки з полб'яного борошна характеризуються такою ж високою якістю, як і з пшеничного. Розраховано, що вироби з полб'яного борошна містять на 21% більше білків, ніж вироби з пшеничного, та мають вищі скори незамінних амінокислот. Крім того, нові вироби характеризуються підвищеним вмістом калію, фосфору, магнію вітамінів В₆, В₉ та РР.

Отже, використання борошна полб'яного в технології виробів із листкового тіста є виправданим, а продовження досліджень у даному напрямі є перспективним.