

## ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ НУТОВОГО БОРОШНА В ТЕХНОЛОГІЇ ТІСТЕЧОК MACARONS

**Верешко А.А., гр. ТХК-44м**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **О.В. Самохвалова**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Із метою удосконалення технології та здешевлення печива для французьких тістечок Macarons, яке зазвичай готується з тонкоподрібненого мигдалю, нами запропоновано використання борошна з нуту – бобової культури, насіння якої є цінним джерелом рослинного білку і клітковини.

Зазначені тістечка з'явилися на вітчизняному ринку досить недавно і одразу почали користуватись великою популярністю серед українських споживачів. Їх незвичні смакові якості і зовнішній вигляд вигідно виділяє Macarons серед іншої кондитерської продукції, але суттєвим недоліком даних виробів є велика собівартість. За рахунок того, що основною сировиною для їх виготовлення є мигдальне борошно, ціна одного тістечка масою 10–12 г складає від 20 грн до 40 грн. Зниження вартості цієї продукції можливе за рахунок використання більш дешевої сировини. Огляд літературних джерел, в першу чергу зарубіжних, свідчить, що близьким за властивостями до мигдального борошна є борошно з нуту, і тістечка, виготовлені з нього, майже не відрізняються від аналогу на мигдалі.

За результатами дослідження впливу різних дозувань нутового борошна на показники якості печива встановили раціональне співвідношення борошна, цукру і білків, яке складає 1,4:3,0:1,1. Визначення таких показників, як вміст вологи, колір, стан поверхні, правильність форми, наявність та висота «спіднички», структура на розрізі, показало, що печиво зі вказаним співвідношенням компонентів має найкращі показники якості серед досліджуваних зразків. Єдиним недоліком печива на нутовому борошні був його смак та аромат, який містив відтінки смаку сирого нуту. Для запобігання цього запропоновано виготовляти борошно з попередньо термообробленого нуту, що дозволяє убрати характерний смак і запах. Зразки, виготовлені з такого борошна, за всіма органолептичними показниками на відрізнялись від контрольних зразків.

Таким чином, термооброблене нутове борошно можна вважати альтернативною сировиною у виробництві печива для французьких тістечок Macarons.