

ВПЛИВ ПОРОШКУ ТОПІНАМБУРА НА ЯКІСТЬ ВІВСЯНОГО ПЕЧИВА

Воропіна Н.С., гр. ТХКЗ-18м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Г. Шидакова-Каменюка**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За оцінкою міжнародних експертів здоров'я людини більше, ніж на 50% залежить від впливу соціально-економічних умов її життєвості, зокрема харчування. Тому, в світі все гостріше постає проблема раціонального харчування. Розв'язання її полягає в розробці і впровадженні рецептури нових видів продуктів. При цьому важливо одержувати продукти підвищеної біологічної цінності завдяки використанню нетрадиційної рослинної сировини, що містить поживні компоненти. Таким збагачувачем є топінамбур – джерело інуліну, харчових волокон, пектинових речовин, вітамінів С, В₁, В₂, мінеральних речовин (калій, кальцій, магній, фосфор, залізо та ін.)

У зв'язку з цим метою досліджень було вивчення впливу порошку топінамбура на якість вівсяного печива. Порошок топінамбура вносили у кількості 5%, 10%, 15% та 20% від загальної маси сировини. Відзначається, що додавання порошку топінамбура сприяє підвищенню вологості печива та зниженню втрат під час випікання. Зокрема, за умов максимального дозування добавки (20%) порівняно з контролем вологість печива підвищується на 16,7%, а показник упікання знижується на 19,4% відповідно. Таку динаміку змін зазначених показників можна пояснити високим вмістом у добавці клітковини (7%) та пектинових речовин (10%), якім притаманні високі вологопоглинальні властивості. Наявність у порошку топінамбура цих речовин сприяє зниженню міцності печива. При введенні 20% порошку топінамбура міцність зразку зменшується на 14,7% відповідно. Внаслідок зменшення міцності вівсяного печива з порошком топінамбура є доцільним пакування готового печива у блістера з перегородками, для фіксування кожної одиниці продукту.

Відмічено, що вироби з вмістом порошку топінамбура до 15% включно характеризують задовільними органолептичними характеристиками. За умов внесення добавки у кількості 20% вироби набувають ламкої структури, з'являється сторонній присмак.

Таким чином, на основі вивчення фізико-хімічних та органолептичних показників якості вівсяного печива з різним вмістом порошку топінамбура встановлено, що його раціональне дозування становить 15% від загальної кількості сировини