

ОЦІНКА ЯКОСТІ ПЕЧИВА З ДОДАВАННЯМ ПОРОШКУ ГАРБУЗА

Дубнюк О.С., гр. ТХКЗ-18м

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

Сучасні технології переробки і виробництва продуктів харчування призводять до рафінування і, як наслідок, до втрати цінності продукту. При тривалому вживанні таких продуктів виникають захворювання, зумовлені дефіцитом харчових інгредієнтів, які не синтезуються, а надходять в організм людини з їжею. У зв'язку з цим виникає необхідність збагачення популярних у населення продуктів харчування. Джерелом корисних компонентів (калію, кальцію, магнію, заліза, вітамінів С, В₁, В₂, РР та каротину) є гарбуз. Ця недорога сировина широко розповсюджена в агрокомплексі України. У зв'язку з сезонністю рекомендовано її використання в технологіях борошняної продукції у вигляді порошку, що дозволяє зберегти наявні в гарбузі корисні речовини. Все це робить перспективним проведення досліджень стосовно використання такого порошку в якості допоміжної сировини під час виготовлення печива, яке користується стабільним попитом у населення.

В роботі проведено дослідження впливу порошку гарбуза на фізико-хімічні властивості здобного печива. Встановлено, що втрати вологи під час випікання виробів знижуються. Це сприяє збільшенню виходу продукції і дозволяє економити сировину. Внесення порошку гарбуза також покращує шпаристість та розсипчастість випеченої продукції й сприяє зниженню ступеню розпливаємості тістових заготовок під час випікання. Крім того, наявність у добавці значної кількості органічних кислот спричиняє зменшення лужності печива. Відмічено, що печиво з додаванням 20% добавки має погіршені органолептичні властивості. Відмічається набуття вираженого присмаку та запаху гарбуза, порушення рівномірності шпар. Результати досліджень показали, що вміст порошку гарбуза в технології здобного печива має становити 15% від загальної кількості сировини. Встановлено, що у новому продукті порівняно з традиційним дещо знижується вміст жирів, підвищується вміст білків (на 30,1%), харчових волокон (в 8,1 разу), вітамінів (в 8,8 разу), мінеральних речовин (майже в 3 рази), пектинових речовин та β-каротину.

Отже, здобне печиво з додаванням порошку гарбуза може бути рекомендоване для покращення харчових раціонів споживачів.