

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ М'ЯКОТІ КАВУНА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Дуднік Д.С., гр. ТХК-44м

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

Оцінка якості харчування більшої частини населення України свідчить про те, що споживання найбільш цінних біологічно активних харчових продуктів за останні 10–15 років знизилося майже вдвічі. Більше половини населення потребує значного корегування харчових раціонів. Одним із шляхів вирішення цієї проблеми є створення продуктів оздоровчого харчування. Підвищення обсягу виробництва та споживання борошнених кондитерських виробів за останні роки свідчить про те, що ця група виробів займає важливе місце в структурі харчування населення України. Рецептний склад даних виробів піддається регулюванню, що дозволяє на їх основі створювати харчові продукти, які відповідають традиційним вимогам до споживчих властивостей і сучасним вимогам нутріціології. Цінним джерелом корисних речовин – харчових волокон, пектинових речовин, органічних кислот мінералів та вітамінів є порошок м'якоті кавуна.

Зважаючи на це, метою роботи було вивчення можливості використання порошку м'якоті кавуна в технології бісквітних виробів з точки зору покращення їх нутрієнтного складу.

За результатами проведених досліджень органолептичних та фізико-хімічних властивостей розроблено рецептуру бісквіту з какао-порошком з додаванням порошку м'якоті кавуна у кількості 15% від маси борошна. Відмічається, що за вмістом білків, жирів, вуглеводів та калорійністю розроблений продукт майже не відрізняється від традиційного (контрольного) зразка. Однак, бісквіт з добавкою характеризується більшим вмістом (на 20%) харчових волокон, дещо нижчим вмістом крохмалю та наявністю пектинових речовин (які відсутні у контрольному зразку). Бісквіт з порошком м'якоті кавуна порівняно з контролем характеризується вищим вмістом калію (на 17,8%), кальцію (на 21,7%), магнію (в 3,6 рази), фосфору (на 7,5%) кількість в-каротину в продукції зростає в 3 рази, ніацину – на 8,4%, рибофлавіну – на 7,1%. Крім того, виріб значно збагачується вітаміном С, який відсутній у зразку без добавки.

Таким чином, використання порошку м'якоті кавуна в технології бісквіту є доцільним, так як суттєво покращується нутрієнтний склад продукту.