

ВИКОРИСТАННЯ ВИНОГРАДНОГО ПОРОШКУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА БІСКОТТІ

Ізюм Д.Е., гр. ТХК-44м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Грєвцева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Використання порошків з виноградних кісточок та виноградних шкірочок у технології борошняних кондитерських виробів дозволяє розв'язати декілька задач, а саме: збагатити продукцію на біологічно активні сполуки з антиоксидантними властивостями, знизити собівартість виробів у разі внесення виноградних порошків взамін частки какао порошку, а також вирішити проблему переробки цінних вторинних сировинних компонентів.

Український ринок поповнюється широким асортиментом борошняних кондитерських виробів, нетрадиційних для нашої країни. Серця споживачів давно завоювали маффіни, печиво американо, біскотті, кантуччі та інші.

Розроблено технологію здобного печива біскотті з додаванням порошків з виноградних кісточок та виноградних шкірочок, виготовлених під торговою маркою «Олео Віта» на підприємстві «Оріон» (м. Одеса) з вичавків південноукраїнських білих та червоних сортів винограду. Порошки мають дрібнодисперсну структуру з розміром часток до 40 мкм, колір шоколадний (кісточки) та шоколадний з фіолетовим відтінком (шкірочки), приємні смак та аромат з ароматом чорносливу (шкірочки). Дозування добавок складало від 10,0% до 20,0% від маси борошна пшеничного. Найкращі результати отримані за додавання 15,0% порошку з виноградних кісточок та 10,0% порошку з виноградних шкірочок.

Нові види печива характеризуються гарними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості: шоколадним кольором, приємним ароматом, високими намочуваністю та питомим об'ємом, а також подовженим терміном збереження свіжості, підвищеним вмістом поліфенольних сполук, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів.

Таким чином, порошки з виноградних кісточок та з виноградних шкірочок можна вважати перспективними вітчизняними збагачувальними добавками вторинного походження у технології італійського печива біскотті, використання якої дозволяє отримати вироби гарної якості, підвищеної харчової цінності, збагачені на біологічно активні сполуки.