

ТЕХНОЛОГІЯ КОЛЬОРОВИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ В ДОДАВАННЯМ ЗБАГАЧУВАЛЬНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Назаренко Я.О., гр. ТХКЗ-18м

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

Макаронні вироби входять до щоденного раціону багатьох груп населення. Вони добре засвоюються, мають високу енергетичну цінність, але їх хімічний склад не відповідає нормам раціонального харчування, оскільки не менш як 80,0% продукції виготовляють не з макаронного, а з хлібопекарського борошна. Тому макаронні вироби майже не містять вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон.

Найчастіше розробка рецептур макаронних виробів здійснюється в напрямку збагачення їх за рахунок додавання продуктів переробки рослинної сировини. Окремим напрямком використання рослинних продуктів є не тільки підвищення харчової цінності макаронних виробів, а й створення різнокольорової продукції завдяки наявності в рослинах природних пігментів – хлорофілу, каротиноїдів, антоціанів. Кольорові макаронні вироби користуються попитом у дітей, тому вони повинні бути безпечними і корисними.

Розроблено технологію макаронних виробів з хлібопекарського борошна з додаванням порошоків з паприки та шпинату. Це дозволяє отримати продукцію червоного та зеленого кольору підвищеної харчової цінності.

Установлено, що раціональним дозуванням порошку з паприки є 3,0% до маси борошна, а порошку зі шпинату – 4,0%, тоді вироби мають гарні органолептичні показники якості – приємні смак та запах, відповідний червоний та зелений колір. Додавання дослідних порошоків покращує варильні показники якості макаронних виробів: знижується перехід сухих речовин у варильну воду, підвищується коефіцієнт збільшення маси виробів після варіння порівняно з контрольним зразком, що, вірогідно, зумовлено збільшенням харчових волокон у макаронних виробах, які покращують здатність виробів до набухання.

Отже, використання порошоків з паприки та шпинату для створення макаронних виробів профілактичного призначення доцільно.

Розроблено рецептуру, технологічну схему і проект нормативної документації на нові макаронні вироби.