

ТЕХНОЛОГІЯ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА З ДОДАВАННЯМ РИСОВОГО БОРОШНА

Педик О.О., гр. ФРГТБ-8

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **М.П. Демічковська**
Київський національний торговельно-економічний університет

Основними ознаками життя в Україні були економічна нестабільність, соціальна напруга, погіршення екологічної ситуації, що призвело до скорочення тривалості життя, збільшення кількості захворювань. Однак ситуація змінюється: глобальна тенденція переходу на здоровий спосіб життя підсилює свій вплив на поведінку споживачів (відмова від шкідливих звичок, оздоровче харчування). Одним з перспективних напрямів вирішення завдання є виробництво борошнених кондитерських виробів підвищеної поживної цінності з додаванням рослинної сировини, а саме рисового борошна.

Мета наукової роботи – обґрунтування та розроблення технології пісочного печива з додаванням рисового борошна та ягід чорниці. Рисове борошно – різновид борошна, що виготовляється шляхом перемелювання полірованого рису (з видаленими висівками і зародком). Рисове борошно містить білок (повноцінний за амінокислотним складом), вітаміни В₁, В₂, РР, біотин, амілопектин, Цинк, Натрій, Калій, Магній, Фосфор, крохмаль, клітковину (до 1%), моно- і дисахариди (до 0,4%). Для підвищення вмісту мікро- і макроелементів (Марганцю, Калію, Заліза, Фосфору, Сірки, Міді), вітамінів А, С, РР і групи В пропонується додавати ягоди чорниці. Крім того, у чорниці містяться ефірні олії, кислоти (молочна, лимонна, щавлева, бурштинова, яблучна), дубильні речовини. З метою визначення оптимального співвідношення компонентів модельної композиції для приготування пісочного печива проведено технологічні відпрацювання розроблених модельних композицій дослідних зразків. Встановлено, що при додаванні рисового борошна покращуються структурно-механічні властивості готових виробів (розсипчастість, крихкість). За одержаними органолептичним та реологічними показниками визначено раціональні концентрації компонентів модельної композиції, які становлять, у % (борошно пшеничне : борошно рисове як 80:20).

Розроблена технологія пісочного печива з додавання рисового борошна та ягід чорниці сприятиме розширення асортименту продукції оздоровчого харчування відповідно до пріоритетів загальнодержавної програми «Здоров'я 2020 – український вимір».