

ВИКОРИСТАННЯ ЗЕРЕН КІНОА ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ БІЛКОМ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Самойлова Ю.П., гр. ТРГ-15

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.О. Сімакова**
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського, м. Кривий Ріг

Найбільш істотним фактором навколишнього середовища, що постійно впливає на людину, є харчування. В умовах порушення екології, підвищення психічних і фізичних навантажень людина вже не отримує необхідну кількість вітамінів та інших життєво важливих речовин. Саме тому на сьогоднішній день одна з пріоритетних завдань держави – вдосконалення структури харчування і підвищення його якості.

Одним з найбільш важливих і доступних для всіх верств населення продуктів харчування є борошняні кондитерські вироби. Розробка печива з фізіологічно функціональними харчовими інгредієнтами актуальна і має науково-практичне значення. Одним з перспективних видів білкових добавок, що дозволяють підвищити вміст білка, поліпшити його амінокислотний склад в продуктах із зерна є кіноа.

Уведення в рецептуру борошняних кондитерських виробів зерен кіноа пов'язано з її хімічним складом, у 100 г зерен міститься: білок (14,2 г), вітаміни групи В, вітамін Е, магній (49% від денної норми споживання), фосфор (46%), марганець (102%), магній, фосфор, мідь (30%), залізо (25%), цинк (16%), калій (16%), селен (12%), різні антиоксиданти. В її складі також є омега-3 жирні кислоти та кальцій. Кіноа містить всі незамінні амінокислоти: аргінін (0,34 г), валін (0,13 г), ізолейцин (0,16 г), лейцин (0,25 г), лізин (0,24 г), метіонін (0,1 г), треонін (0,13 г), триптофан (0,05 г). З цієї причини вона є прекрасним джерелом білка.

У технології виробництва борошняних кондитерських виробів зерна кіноа доцільно використовувати у вигляді борошна. Проведені дослідження та розробка нових видів печива допомогли сформувати оптимальне співвідношення борошна пшеничного та борошна з кіноа (70% та 30% відповідно).

Таким чином, розглянута доцільність використання борошна з зерен кіноа в борошняних кондитерських виробках. На основі проведеного дослідження виявлено, що внесення борошна кіноа в якості збагачувальної добавки дозволяє розширити асортимент борошняних кондитерських виробів та підвищити їх харчову цінність.