

## **ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ БІСКВІТІВ, ЗБАГАЧЕНИХ КАЛЬЦІЕМ**

**Смолякова В.В., гр. ТХК-44м**

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **О.В. Самохвалова**,  
канд. техн. наук, доц. **М.Л. Серік**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогодні актуальною проблемою є недостатнє надходження до організму людини мінеральних елементів, що призводить до так званих «захворювань метаболічного походження».

Для вирішення даної проблеми, за твердженням численних вчених, найбільш доцільним є забезпечення населення мікронутрієнтами за рахунок включення їх до раціону продуктів харчування оздоровчої дії, збагачених дефіцитними мінеральними елементами.

Кальцій – один з найбільш дефіцитних мінеральних компонентів. Організм людини не може синтезувати кальцій, тому повинен отримувати його з їжею регулярно.

Численні дослідження доводять, що середньостатистичний громадянин не отримує засвоюваної форми кальцію в достатній кількості. Вченими ХДУХТ розроблена добавка білково-мінеральна (ДБМ), яка має в своєму складі засвоювані сполуки кальцію у формі халатних білково-мінеральних комплексів та у формі цитрату. Покращення засвоювання кальцію забезпечується також за рахунок вмісту глікозоаміногліканів, які забезпечують депонування кальцію у тканинах. Науково доведено доцільність її використання у складі ряду харчових продуктів, як з технологічної точки зору, так і з боку покращення споживних характеристик продукту, зокрема його харчової та біологічної цінності.

У ході роботи отримані експериментальні зразки бісквітів з високими показниками якості, а також доведено доцільність використання даної добавки у технологіях бісквітних борошняних кондитерських виробів у кількості до 3%. При внесенні такої кількості добавки негативного впливу на органолептичні характеристики бісквітів не виявлено.

Використання даної добавки дозволяє впливати на структурно-механічні властивості продукту за рахунок стабілізації пін, які є основою бісквітного напівфабрикату, підвищити харчову і біологічну цінність виробів, а також отримати категорію нових продуктів оздоровчого призначення.