

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗА ДОПОМОГОЮ РОСЛИННИХ ДОБАВОК

Трикуль О.О., гр. ТРГ-15

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

Технології борошняних кондитерських виробів з використанням нетрадиційної рослинної сировини є найбільш перспективними для підвищення їх харчової цінності.

Одним з перспективних видів нетрадиційної сировини для цієї мети є овочеві порошки – концентрати сировини, що вміщують значну кількість корисних для людини біологічно активних речовин. Як добавки при виготовленні печива, пряників та булочок використовують порошки гарбуза, моркви, буряка, топінамбура. Їх отримують частіше за все або методом сублімаційного висушування, або криогенною технологією. При цьому в порошках максимально зберігаються всі біологічно активні сполуки сировини.

Не менш позитивні результати дає використання в рецептурах борошняних кондитерських виробів пюре з свіжих овочів та фруктів, наприклад, пюре з кабачків, патисонів, буряка. Пюре саме з цих овочів було детально досліджено як добавка в рецептуру пісочного тіста. Овочеві добавки виявилися добрими стабілізаторами жирів, які містяться в печиві.

Один з сучасних напрямків підвищення біологічної цінності виробів з пшеничного борошна – це використання в процесі їх виготовлення добавок, одержаних з зелених частин нетрадиційних рослин. До них відносять порошок з сухого листя або стебла кропиви, амаранту багряного, подорожника, екстракту кореня солодки. Цими напрямками займаються вчені Харківської та Київської шкіл.

Для підвищення біологічної цінності цукрового печива рекомендований сухий порошок з такої лікарської овочевої рослини як стахіс, який містить в своєму складі досить велику кількість такого біогенного мікроелементу як селен. Селен гальмує зростання ракових пухлин й оказує радіопротекторну дію, тому такі вироби можуть бути рекомендовані для дитячого та лікувально-профілактичного харчування.

Отже, аналіз різноманітних джерел свідчить, що проблема підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів займає одне з перших місць в науці про харчування.