

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ, ЗБАГАЧЕНИХ КАЛЬЦІЄМ

Холобцева І.П., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **М.Л. Серік**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Проблеми харчування сучасного людства на сьогодні є актуальним і складним питанням. Для вирішення цієї проблеми, науковці харчової промисловості активно працюють в напрямку розробки нових оздоровчих продуктів, які будуть задовольняти потреби людей в життєво необхідних есенціальних сполуках.

Одними із продуктів, що щоденно наявні в раціоні харчування людей, є борошняні кондитерські вироби. Проте вони мають високу калорійність, низьку харчову та енергетичну цінність. Тому ця група виробів є поширеним об'єктом для науковців по удосконаленню їх хімічного складу та енергетичної цінності.

Відомим фактом є те, що одним із нутрієнтів, дефіцит якого в організмі сучасної людини спостерігається найбільше, це засвоювані сполуки кальцію. Кальцій в організмі виконує структурні функції, приймає участь у метаболічних процесах, регулює внутрішньоклітинні процеси. Виходячи з цього, нами запропоновано збагачення борошняних кондитерських виробів (пісочних і бісквітних напівфабрикатів) на засвоювані сполуки кальцію, шляхом введення до їх складу добавки білково-мінеральної, розробленої науковцями ХДУХТ. Запропонована добавка представлена частково термічно гідролізованими колагеновими структурами, а також містить глікозаміноглікани (хондроїтин-сульфати), які мають важливе біологічне значення через здатність перешкоджати процесам руйнування та резорбції кісткової та хрящової тканин, сприяти депонуванню кальцію у тканинах. Добавка має нейтральні органолептичні характеристики та низку технологічних властивостей (емульгуючу, стабілізуючу, піноутворюючу здатності тощо).

Використання до 4% добавки від маси борошна дозволяє забезпечити утворення стійких дисперсних систем, зокрема емульсій та пін, що обумовлює доцільність її використання в складі бісквітної продукції та виробів із пісочного напівфабрикату. Таким чином, використання добавки білково-мінеральної в складі кондитерських борошняних виробів дозволить збагатити раціони харчування засвоюваними сполуками кальцію та забезпечити добрі технологічні та споживні характеристики продукції.