

ТЕХНОЛОГІЯ ПІСОЧНО-ВИЙМКОВОГО ПЕЧИВА ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Шевченко Е.В., гр. ТХКЗ-18м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **К.Р. Касабова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Однією з важливих проблем, що стоїть перед харчовою промисловістю України, є забезпечення населення продуктами харчування підвищеної біологічної цінності, створення технологій якісно нових харчових продуктів із направленим коригуванням хімічного складу та наданням їм функціональних властивостей.

Сучасними тенденціями є удосконалення технології виробництва традиційних продуктів харчування та створення нового покоління продуктів із збалансованим складом, низькою калорійністю, зі зниженим вмістом цукру та жиру, підвищеним вмістом корисних для здоров'я функціональних інгредієнтів.

Популярним та вживасим видом борошняних кондитерських виробів є печиво, що пов'язано з різноманіттям його смаків, зручністю споживання та, безперечно, відносно не значною вартістю. Проте суттєвим недоліком печива є його висока калорійність, що пов'язано з сировиною необхідною для його виробництва. Підвищення вмісту фізіологічно функціональних інгредієнтів у цих виробках можливо за рахунок введення до рецептури різних видів нетрадиційної сировини. Під час створення борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності основна увага приділяється збільшенню вмісту в них функціональних інгредієнтів (харчових волокон, білків, вітамінів, антиоксидантів тощо) і зниженню енергетичної цінності.

Нами вивчається можливість використання під час виробництва пісочно-виймкового печива бурякових волокон, які отримані за спеціальною технологією з бурякового жому. Ця добавка має не високу вартість, оскільки є побічним продуктом отримання цукру білого. Відомо, що саме буряковий пектин, що входить до складу волокон, за своїми фізико-хімічними властивостями є кращим природним адсорбентом – комплексоутворювачем відносно важких металів, радіонуклідів, залишкових пестицидів. Він може розглядатися як перспективне джерело товарного пектину.

Використання бурякових волокон у технології пісочного печива дозволяє отримати продукцію з високими органолептичними, фізико-хімічними, структурно-механічними показниками якості, зниженою енергетичною та підвищеною харчовою цінністю.