

ЗДОБНЕ ПЕЧИВО З ГЕЛЕМ ІЗ НАСІННЯ ЧІА ТА ПОРОШКОМ ХУРМИ

Бозняк А.А., гр. ТХ-2-4М

**Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. В.В. Дорохович
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна**

Здобне печиво є популярним продуктом серед населення України. Печиво містить значну кількість жирів і вуглеводів, через що відрізняється високою калорійністю, але водночас має низький вміст корисних речовин, таких як вітаміни, мінерали, харчові волокна, поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК). Це обумовлює доцільність розроблення печива з зменшеною кількістю жиру, доданого цукру, збільшеною кількістю харчових волокон, ПНЖК, вітамінів тощо.

Існують розробки борошняних кондитерських виробів із застосуванням гелю з насіння чіа. Це кекси, що розроблено в Державному біотехнологічному університеті, здобне печиво – у Національному університеті харчових технологій.

У цій роботі взяли за основу розробку здобного печива зі зменшеною кількістю жиру за рахунок застосування гелю з насіння чіа. Було проведено дослідження щодо можливості зменшення рецептурної кількості цукрової пудри. Визначено, що у разі зменшення кількості цукрової пудри на 50% печиво не має достатнього рівня солодкості й структури, притаманної здобному печиву. Для надання необхідних органолептичних показників застосовували порошок хурми. Установлено, що його раціональна кількість – 20% до маси борошна. В цьому разі печиво має достатню солодкість, темно-жовте забарвлення, рівномірну пористість. Порошок хурми має досить велику кількість цукрів, але поряд з цим містить значну кількість калію, кальцію, магнію та інших мінеральних речовин. В 100 г порошку хурми міститься 5 г пектину, що є корисним для організму людини. Використовуючи порошок хурми, як носій солодкого смаку можна збагатити печиво на необхідні людині нутрієнти.

Визначено якісні показники розробленого печива. Масова частка вологи – 5,3%, намоочуваність – 134%, лужність – 0,6 град. Загальна органолептична оцінка печива дорівнює 4,8 бала, що є гарним результатом, враховуючи зменшення кількості жиру, доданого цукру, збільшення кількості харчових волокон, мінеральних речовин.