

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ЖИРІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА

Задерко Є.С., гр. 1813-PI-13м

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. С.Л. Юрченко
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

За останні роки ринок печива зазнав суттєвих змін. Спочатку світова пандемія COVID-19, потім воєнні дії на території України спонукали виробників до зміни формату, які привели до здорожчання продукції, звуження асортиментної лінійки, зменшення купівельної спроможності населення, значних втрат об'ємів продаж тощо.

Сучасні підприємства, які спеціалізуються на випуску печива, намагаються адаптуватися до змінних умов виробництва та знаходити шляхи збуту своєї продукції. Постійне збільшення ціни на складові печива змушує виробників змінювати їх рецептурний склад, зменшувати об'єм пакування, оберігаючи таким чином психологічний стан споживача. Вищезазначені зміни привели до збільшення відсоткового вмісту рослинних жирів у складі борошnianих кондитерських виробів, у т. ч. печива.

Споживні характеристики печива безпосередньо пов'язані з жирнокислотним складом їх жирової фази, на які суттєво впливає якість жирів, що використано.

На даний час підприємства кондитерської галузі все більш широко використовують у рецептурах печива різні види жирів із заданими властивостями, що розширює можливість виробництва продукції, характеристики якої відповідають вимогам сучасного споживача. Широкий спектр різноманітних жирів, який представлено на ринку України, вимагає проведення досліджень стосовно визначення його впливу на властивості рецептурної суміші та якість готової продукції.

Метою роботи є визначення впливу рослинних жирів, які отримано за допомогою хімічної перестерифікації, на споживчі характеристики цукрового печива. Встановлено доцільність 70% заміни тваринного жиру на рослинні жири в рецептурному складі цукрового печива. Проведені дослідження дозволяють констатувати, що використання рослинних жирів практично не впливає на показники якості цукрового печива: значення показників вологості, лужності та намочуваності практично не змінюються. Отримані результати дозволяють зробити висновок про доцільність використання обраних рослинних жирів в технології цукрового печива, що забезпечує стабільні характеристики готового продукту.