

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ МАФІНУ SWEETSAN В ВИКОРИСТАННЯМ ШЕРЕТОВАНОГО СОНЯШНИКОВОГО НАСІННЯ

Лабза Л.С., гр. ХТД- 74м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,
ст. викл. **І.М. Гурікова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Борошняні кондитерські вироби є невід'ємною частиною національної кухні та мають велике значення в харчуванні людини. Вироби мають привабливий зовнішній вигляд, мають приємний смак, аромат і легко засвоюються організмом.

У зв'язку з розширенням ринку української сировини і появою продуктів нового покоління, отриманих із застосуванням різноманітних харчових добавок та високоефективних способів переробки сировини, виникають нові можливості розвитку і впровадження інноваційних технологій, що є актуальним напрямком справжніх наукових досліджень.

Мафіни – борошняні кондитерські вироби нового покоління, що, зазвичай, випікаються у формах, часто паперових, і мають невелику масу (60–70 г). Принципово технології кексів і мафінів не відрізняється, щоправда останні виготовляються з меншим вмістом жиру і цукру. Асортимент мафінів налічує декілька десятків видів і умовно поділяється на солодкі й несолодкі, з начинками (джемом, повидлом, допінами, кремами), а також різноманітними добавками до тіста (ізіюмом, ягодами, горіхами, шоколадом тощо).

Джерелом корисних речовин є шеретоване соняшникове насіння, яке є вторинним продуктом виробництва соняшкової олії та має високі показники харчової та біологічної цінності, характеризується жирутримуючими та вологоутримуючими функціонально-технологічними властивостями.

Розроблено рецептуру мафінів з використанням у якості компонента шеретованого соняшникового насіння. Визначено, що для формування заданих властивостей виробів, оптимальною концентрацією добавки шеретованого соняшникового насіння є 20% до маси борошна.

Фізико-хімічні показники мафінів з заміною 20% борошна на шеретоване соняшникове насіння не поступаються контрольному зразку та мають високі органолептичні показники.