

**Напря́м 2. ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ:  
ФОКУС НА ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ І НАТУРАЛЬНІСТЬ  
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ПЛОДІВ  
ШИПШИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ  
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

Анедченко С.А., гр. 1813-ХК-13м

Білаш Б.Г., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **О.В. Самохвалова**  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Шипшина собача (*Rosa canina L.*) є дикорослим багаторічним чагарником, який здавна зростає у багатьох країнах Європи, Азії, Північних Африки та Америки. Плоди шипшини містять значну кількість корисних природних речовин, таких як вуглеводи, в тому числі харчові волокна, олія, мінеральні речовини, вітаміни, зокрема С, В<sub>2</sub>, К, Р, Е, аскорбінова кислота і каротиноїди, органічні кислоти і стерини, поліфенольні сполуки. На сьогодні шипшина використовується як лікарська та кормова сировина, і вочевидь, її харчовий потенціал, як джерела низки есенціальних речовин, і, насамперед, аскорбінової кислоти, повної мірою не вичерпаний.

Розвиток технологій переробки плодів шипшини дозволяє сьогодні отримати такі готові продукти, як сиропи, екстракти, олії, порошки, шроту та інші з максимально збереженим вмістом біологічно активних речовин. Особливе значення для харчової промисловості мають порошкоподібні добавки з максимальним збереженням біологічно-активних речовин, отримані за щадних режимів переробки плодів. Ураховуючи хімічний склад і функціонально-технологічні властивості, порошок плодів шипшини є перспективною сировиною для підвищення якості та харчової цінності борошняних кондитерських виробів.

Досліджували порошок шипшини торгової марки «Ароматика», що є натуральним продуктом з високим вмістом природних антиоксидантів і вітаміну С, виготовлений з висушених плодів. Використання порошку шипшини у кількості 2...6 % до маси борошна у рецептурі маффінів сприяло підвищенню їх питомого об'єму і пористості. Зразки виробів з порошком плодів шипшини мали гарний зовнішній вигляд, еластичну і розпушену м'якушку, приємні смак і запах.

Таким чином, використання порошку плодів шипшини під час виготовлення маффінів надає можливість створити асортимент продукції оздоровчої дії з оригінальними органолептичними властивостями.