

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КАРОТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ ВИРОБІВ

Довгань М.В., гр. 181з-ХК-13м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Г. Шидакова-Каменюка**,
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Сучасні тенденції в харчуванні значною мірою орієнтуються на споживання корисної та безпечної для людини їжі. З огляду на це виробники харчової продукції для набуття конкурентних переваг на ринку приділяють значну увагу створенню таких виробів, які здатні покращити харчові раціони людини, зокрема збагатити їх фізіологічно важливими нутрієнтами. Одним з таких нутрієнтів є β -каротин.

Основним джерелом природного β -каротину є рослинна сировина: фрукти, ягоди та овочі, що мають жовте забарвлення (абрикос, хурма, обліпіха, гарбуз, морква тощо). Перевага такої сировини полягає в тому, що крім каротиноїдів вона містить інші фітохімічні сполуки, що володіють як позитивним біологічним впливом на організм людини, так певними функціонально технологічними здатностями. Наприклад, пектинові речовини сприяють виведенню з організму токсичних сполук і, разом з тим, володіють поверхнево-активними властивостями. Однак, природні каротиноїди характеризуються низькою біодоступністю. Одним з ефективних та доступних способів підвищення біодоступності каротиноїдів є механічне подрібнення рослинної сировини за рахунок якого полегшується вихід каротиноїдів з клітин. Тобто, доцільним є внесення рослинної каротиновмісної сировини до харчових продуктів у вигляді порошоків.

Метою наших досліджень було вивчення можливості використання для збагачення бісквітного напівфабрикату β -каротином порошоків з моркви та м'якоті гарбуза. Встановлено, що внесення до 15% цих порошоків позитивно впливає на піноутворення під час збивання яєчно-цукрової суміші для бісквітів, також покращуються структурно-механічні властивості готової продукції. Крім того, вироби набувають оригінальних органолептичних характеристик – приємного жовтого забарвлення та цікавого присмаку та аромату. За внесення означених порошоків бісквітний напівфабрикат збагачується не лише β -каротином, а й харчовими волокнами, пектинами, мінеральними речовинами та вітамінами.

Тобто, використання порошоків моркви та м'якоті гарбуза в технології бісквітного напівфабрикату значно підвищить його споживчі властивості.