

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОРКВЯНОГО І ГАРБУЗОВОГО ПОРОШКІВ ІЗ МЕТОЮ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ ІМБИРНОГО ПЕЧИВА**

**Дубина О.А., гр. 68-ФМТ**  
Науковий керівник – PhD, доц. **Н.В. Лапицька**  
**Національний університет «Чернігівський колегіум»**  
**імені Т.Г. Шевченка, м. Чернігів, Україна**

Сьогодні населення України приділяє особливу увагу «здоровим» продуктам. Особливо це стосується тих продуктів, що будуть споживатися дітьми. Тому актуальним завданням є надання профілактичного призначення саме імбирному печиву, оскільки воно значною мірою зацікавлює дітей.

Для збагачення імбирного печива в роботі пропонується використовувати порошки із моркви і гарбуза. На добавку пропонується замінювати 5...15% борошна. З метою прогнозування впливу проходження технологічного процесу та профілактичних властивостей майбутнього виробу було досліджено основні показники якості овочевих порошоків та вміст в них сирової клітковини.

Згідно з даними досліджень кислотність порошку моркви і гарбуза становила 6,1 і 5,9 град відповідно, що на 90,6% і 84,4% вище порівняно із борошном пшеничним 1-го сорту. Вологість, навпаки, на 15,8% і 11,5% відповідно нижча ніж у борошна. Вища кислотність овочевих порошоків порівняно з борошном обумовлена значним вмістом в них органічних кислот, вітамінів та мінеральних речовин властивих овочам. Така особливість збагачувальної сировини буде мати вплив на смак готових виробів що потрібно враховувати при розробці нових рецептур. Нижча вологість радше повпливає на технологічні характеристики та показники якості готового імбирного печива: крихкість, ламкість.

Слід зазначити, що згідно з даними досліджень порошки мають у своєму складі значний вміст сирової клітковини: 3,1 г/100 г у порошок моркви і 1,9 г/100 г у порошок гарбуза. Така їх особливість дозволить надати виробам з ними гіпохолестеринемічну активність: знизиться абсорбція холестерину, нормалізується секреція жовчних кислот, підвищиться антиоксидантний статус.

Враховуючи все викладене вище можна стверджувати, що внесення морквяного і гарбузового порошку до складу імбирного печива дозволить отримати вироби профілактичного призначення з оригінальними смаковими властивостями.