

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КАПКЕЙКІВ

Калюжна Ю.С., гр. 181-ХК-13м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **К.Р. Касабова**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Сучасний запит на натуральні продукти харчування без використання добавок, що можуть здійснити негативний вплив на здоров'я, набуває все більшої розповсюдженості серед людей, які прагнуть змінити свій спосіб життя та харчові звички. Тому необхідним є покращення якості, практичності продуктів, підвищення харчової цінності продукції у бік збільшення та насичення виробу функціональними інгредієнтами шляхом удосконалення технологій різних продуктів харчування. Здебільшого запит на продукти без використання добавок, реалізується шляхом використання домашніх інгредієнтів, що не вирішує проблему через сучасний швидкий темп життя. Асортимент «здорових продуктів», що наразі представлений характеризується високими цінами та обмеженими варіаціями.

Вибір їжі та смаку є важливими, як для дорослих, що полюбляють кондитерські вироби, так й для привернення уваги дітей. Тож, капкейки – випічка з щедрою та привабливою начинкою подобається дітям і дорослим. Як наслідок, збагачення цих виробів надасть можливість підвищити рівень харчування багатьох людей. І тісто для кексів, і начинка можуть бути об'єктами для збагачення.

Так, одним з шляхів до збагачення таких продуктів є заміна частини пшеничного борошна непшеничним борошном та низкою нетрадиційних інгредієнтів (клітковина, шроти, різноманітні овочеві та фруктові порошки, вичавки, тощо). Це дозволить доповнити кекси корисними для здоров'я активними інгредієнтами для виробництва функціональних харчових продуктів, які забезпечують споживачам переваги для здоров'я, крім основних поживних речовин.

Ще одним напрямом може бути використання рослинної сировини як начинки або добавки до тіста. Використання плодів та ягід дозволить збагатити смак і корисні властивості виробів завдяки високому вмісту вітамінів, мінералів, і багатьох інших біологічно активних сполук. Їх можна додавати свіжими, у вигляді соку, джему, желе, сушених шматочків або порошоків.

Тож, сучасними тенденціями в харчовій промисловості є використання природних біологічно активних сполук як ефективної та безпечної альтернативи синтетичним сполукам, що дозволить підвищити харчову цінність виробів і задовольнити споживчий попит на більш зелені продукти.