

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ТА БОРОШНА ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА В ТЕХНОЛОГІЇ ВІВСЯНОГО ПЕЧИВА

Ніколенко Г.П., гр. 1813-ХК-13м

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

Однією з сучасних тенденцій у харчуванні є стале споживання – це споживання продукції, що задовольняє основні потреби і підвищує якість життя з мінімальним використанням невідновлюваних природних ресурсів і з найменшою шкодою для навколишнього середовища. Тобто, для підвищення попиту на свою продукцію виробники харчової галузі, в тому числі кондитерської, орієнтуються на створення відповідного асортименту, зокрема за рахунок використання нетрадиційної біологічно-цінної сировини, вирощеної за органічного землеробства з уникненням застосування під час її виготовлення забруднюючих практик. Цікавим з цієї точки зору є волоський горіх, дерева якого придатні до органічного землеробства, мають властивості очищення та кондиціонування атмосфери, а плоди характеризуються високимнутрицевтичним потенціалом. У зв'язку з цим в Європі зростає інтерес до вирощування волоського горіха, а в деяких державах передбачено фінансову підтримку виробників цієї культури. Україна за обсягами вирощування волоських горіхів посідає 7-ме місце у світі, причому значна їх кількість експортується. Так, у 2023 р. порівняно з 2022 р. відбулося зростання кількісних обсягів експорту цієї продукції на 21%.

Основні продукти переробки волоського горіху, які є доступними на внутрішньому ринку України – це борошно та шрот. Борошно представляє собою тонко змелений горіх, а шрот – знежирену та подрібнену макуху, яка залишається після виробництва олії. Основна відмінність зазначених продуктів полягає у тому, що до складу борошна входить значна кількість біологічно-цінних жирів (до 60%), а шрот, внаслідок знежирення, може розглядатися як джерело білка, харчових волокон та мікронутрієнтів. Особливістю таких продуктів є світло-коричневий колір, що необхідно враховувати під час їх внесення до харчових систем. Відомо, що горіхова сировина гармонійно поєднується за смаковими характеристиками з різними видами кондитерських виробів. З огляду на наявність специфічного кольору у борошні та шроті волоського горіху прийнято рішення дослідити можливість їх використання в технології вівсяного печива з метою покращення його нутрієнтного профілю та надання оригінальних органолептичних властивостей.