

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА ВІВСЯНОГО З ВИКОРИСТАННЯМ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ «КЛІТКОВИНА ГРЕЧАНА» ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ**

**Корольов К.В., гр. 181-ДХ-13м**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,  
канд. с.-г. наук, доц. **Л.В. Газзаві-Рогозіна**,  
канд. екон. наук, асист. **С.В. Степаненко**

**Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

У сучасних умовах в Україні особливо важливим є споживання населенням продуктів підвищеної біологічної цінності. Вони повинні бути збагачені біологічно активними речовинами, які забезпечують нормальну діяльність функціональних систем організму і проявляють захисний ефект особливо тоді, коли на організм людини впливають негативні фактори. Борошняні кондитерські вироби є основним джерелом енергії для середньостатистичної людини. Істотним недоліком борошняних кондитерських виробів є те, що в їх складі практично відсутні есенціальні нутрієнти. Тому питання про підвищення якості, харчової цінності та розширення асортименту борошняних кондитерських виробів, збагачених незамінними компонентами і функціональними інгредієнтами є актуальним. В зв'язку з цим удосконалення технології печива вівсяного з додаванням дієтичної добавки «Клітковина гречана» з підвищеним вмістом клітковини та мінеральних речовин, для збагачення раціону харчування є актуальною проблемою сьогодення.

Нами запропоновано удосконалення технології печива вівсяного з використанням дієтичної добавки «Клітковина гречана» з підвищеним вмістом клітковини та мінеральних речовин. Дієтична добавка «Клітковина гречана» – дрібнодисперсний порошок гречаної лузги, темно-коричневого кольору, з приємним запахом, властивим запаху гречки. Для збагачення було обрано класичну рецептуру печива вівсяного. Дієтичну добавку вводили у рецептуру замість пшеничного борошна в кількості 20, 30, 40, 50% (до маси пшеничного борошна). В результаті органолептичного дослідження встановлено, що додавання дієтичної добавки «Клітковина гречана» в рецептуру печива вівсяного (контроль) в кількості 50% незначно впливає на такі показники як смак, запах, вигляд у зламі і форму готового виробу, а ось колір і поверхня печива вівсяного з додаванням дієтичної добавки незначно відрізняються від контролю, це пов'язано з тим, що дієтична добавка «Клітковина гречана» забарвлює вироби в шоколадний колір.