

## РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ СІННАБОНІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

Сіклітьова С.С., гр. ТХ-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. С.Л. Юрченко  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останнім часом в Україні все більше уваги приділяється розробці харчових продуктів з використанням різноманітної рослинної сировини, яка виявляє певні функціональні властивості, за рахунок вмісту в ній незамінних біологічно активних речовин, що дозволяє найбільш ефективним способом забезпечити населення країни необхідними нутрієнтами.

Найбільш перспективними є рецептурні компоненти, які отримані на основі переробки плодово-ягідної та овочевої сировини, яка багата моно- і дисахаридами, в першу чергу фруктозою, вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами та іншими поживними речовинами.

Традиційно продукти переробки плодово-ягідної та особливо овочевої сировини використовують при виробництві хлібобулочних виробів. Це пов'язано з тим, що дана група продукції дозволяє забезпечувати всі категорії населення необхідними поживними речовинами незалежно від їх соціального стану та рівня життя.

Як об'єкт дослідження було обрано сіннабони, які останнім часом є досить популярними на споживчому ринку. Сіннабони – пухкі булочки з корицею і вершковим кремом, які вподобали гурмани усього світу. Сіннабон став візитівкою однойменної американської кондитерської, яка в 1985-го з'явилась у Сіетлі. За версією мексиканського журналу Expansion Magazine, сіннабон увійшов до списку 50 найбільших задоволень у житті.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо за доцільне розробку рецептур сіннабонів з використанням в їх складі овочевої сировини а саме, пюре моркви, що дозволить не тільки скорегувати харчову цінність готових виробів, а й забезпечити певні споживчі показники якості готових виробів, в першу чергу це стосується кольору і структури м'якушки виробу, а також смаку і аромату.

У ході лабораторних відпрацювань розроблено рецептури сіннабонів, які містять у своєму складі пюре морквяне в кількості 10% та 15% до маси борошна. Також встановлено, що додавання морквяного пюре до дріжджового тіста призводить до покращення його органолептичних показників.