

ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ГОРОХУ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ПОНЧИКІВ

Горобець І.С., гр. ТХКЗ-20м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Н.В. Шматченко
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Тенденція здорового харчування сприяє щорічному зростанню світового ринку функціональних продуктів. Значна кількість людей у світі бажають харчуватися їжею, яка не нашкодить їх організму, буде смачною та корисною. Створення функціональних продуктів може відбуватися двома шляхами: перший, це збагачення вітамінами, харчовими волокнами, мікроелементами та іншими речовинами, а другий, це, навпаки, вилучення, зменшення кількості або заміна певних шкідливих інгредієнтів.

Усі полюбляють кондитерські і жарені хлібобулочні вироби, які дуже смачні, але не дуже корисні. Одним з таких продуктів є пончик. Цей продукт присутній у кухні всіх країн світу під різною назвою. Наприклад, в Ізраїлі пончики іменуються «Sufganiyah», у Росії їх величають «пишками», а в Ірані – «гош-філ». В Боснії і Герцеговині ця випічка називається «Krofnе», а в Хорватії – «Krafne». У Франції є всім відомий «Beignet» – пончик з начинкою, у Туреччині – «Nanım Göbeği» (*пер. Дамський пупок*), італійські пончики «Bomboloni», а у Німеччині існує аж три назви пончика: «Nürnbergер Pfannkuchen», «Krapfen» і «Berliner». У США готують відомі «Donuts» вкриті глазур'ю, а у нас в Україні ще можуть називати «пампушки».

Зазвичай пончики мають високу калорійність та низьку біологічну цінність. Тому ми вважаємо актуальним збагачення даного продукту шляхом заміни частини пшеничного борошна на горохове. Горохове борошно має багатий хімічний склад, наприклад, у гороховому борошні приблизно у два рази більше білка, ніж у пшеничному, що складає 23–27%. Значна кількість клітковини, яка очищає кишечник, покращує роботу шлунка і сприяє засвоєнню жирної їжі. А також у гороховому борошні оптимальне співвідношення омега-3 і омега-6 1,0:5,4 відповідно. Традиційні пончики з пшеничного борошна зазвичай містять від 24% до 26% жиру. Тоді як проведені дослідження на смажених продуктах з додаванням борошна із бобових показали, що через різницю в складі білка, цей вид борошна значно менше поглинає олії. Що дає можливість отримати вироби з підвищеним вмістом білка та зниженим вмістом жиру.