

ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ПЛОДІВ РІЖКОВОГО ДЕРЕВА В ТЕХНОЛОГІЇ МАФІНІВ

Міласнкова С.А., гр. ТХКЗ-20М

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **О.В. Самохвалова**,
асп. **М.І. Лабазов**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з перспективних напрямків підвищення харчової цінності кондитерських виробів, зокрема мафінів, є використання порошку плодів (стручків) ріжкового дерева (*Ceratonia siliqua* L.) під назвою «кероб». Ріжкове дерево – вічнозелене стручкове дерево, що культивується у країнах Східного Середземномор'я. Останнім часом великий інтерес привертають плоди ріжкового дерева як інгредієнт борошняних кондитерських виробів. З ядра цієї рослини отримують камедь ріжкового дерева – загусник (E410). Боби ріжкового дерева піддають очищенню і подрібненню у порошок. Порошок ріжкового дерева містить білки, жири, вуглеводи, в тому числі легко засвоювані цукри, кількість яких коливається залежно від сорту і агрокліматичних умов вирощування, часу збору і способу обробки. Крім того, енергетична цінність порошку плодів ріжкового дерева майже у два рази нижча, ніж у какао-порошку.

На відміну від какао-порошку, кероб не містить кофеїну і теоброміну, які можуть призводити до звикання і алергічних реакцій організму людини, а також оксалатів, що погіршують засвоювання організмом людини кальцію і цинку. Його у кондитерському виробництві можна використовувати як замітник какао-порошку та шоколаду, а також у якості загусника і стабілізатора. Солодкість керобу обумовлена значним містом цукрів, які роблять солодшим за какао-порошок.

Нами досліджується можливість використання порошку ріжкового дерева сирого і обсмаженого у технології мафінів. Смак і аромат випечених мафінів з керобом нагадує шоколад з кавовим відтінком, а інтенсивність шоколадного кольору залежить від попередньої обробки плодів. Більш світлий колір мають вироби з сирим порошком, а більш темний – з обсмаженим. Розроблено рецептури мафінів з додаванням порошку ріжкового дерева, в яких зменшували вміст какао-порошку і цукру білого.

Таким чином, використання керобу в технології мафінів дозволяє збагатити їх харчовими волокнами, вітамінами, незамінними амінокислотами, фосфором, кальцієм без погіршення якості, а також розширити асортимент продукції.