

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОБАВОК ДЛЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Рижкова К.А., гр. ТЕ-49

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. Черевична Н.І.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Борошняні кондитерські вироби користуються підвищеним попитом у населення, особливо у дітей, але їх головним недоліком є невисока харчова цінність та відсутність ряду корисних елементів. Один із шляхів вирішення цієї проблеми – використання харчових добавок, які розрізняються за своїм хімічним походженням та мають певні функціональні властивості.

Всю різноманітність добавок, що використовуються у технологіях борошняних кондитерських виробів, за хімічним походженням і функціональними властивостями можна умовно поділити наступним чином:

- білковмісна сировина тваринного походження;
- білковмісна сировина рослинного походження;
- вуглеводмісна сировина.

Досить розповсюдженим напрямком підвищення біологічної цінності кондитерських виробів є використання традиційних продуктів білкового походження (молочні та яєчні товари), а також нетрадиційних, які отримують із вторинної сировини м'ясо- і рибопереробної (кров та кістки забійних тварин, біологічна рідина гідробіонтів), молочної промисловості (сироватка, знежирене молоко) та сировини рослинного походження (борошно зернобобових, шрот олійних, продовольчих та кормових культур) тощо. Такі добавки можуть частково або повністю складатись з білків (концентрати, ізоляти), або вміщувати їх у значній кількості.

Основним джерелом речовин вуглеводного походження, а саме харчових волокон є продукти переробки плодів, овочів, ягід (пюре, пасти, підварки, пластівці, гранули, порошки), що містять у своєму складі вітаміни, органічні кислоти, мінеральні, поліфенольні та ароматичні речовини, які належать до групи фізіологічно активних інгредієнтів і забезпечують підвищення харчової цінності та надають кондитерській продукції дієтичних властивостей.

Незважаючи на достатню кількість добавок, що використовується в кондитерській промисловості розробка борошняних кондитерських виробів функціонального призначення залишається актуальним завданням.