

## РЕЦЕПТУРА НОВИХ СОЛОДКИХ ПЛИТОК, ЗБАГАЧЕНИХ ГЕМОВИМ ЗАЛІЗОМ

Строгаль М.О., гр. ТТМ-27

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Чуйко Л.О.,

ст. викл. Акмен В.О.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мікронутрієнти відносяться до незамінних речовин їжі, здатність їх запасати у організму людини майже відсутня. Це приводить до ряду проблем пов'язаних із здоров'ям, серед яких особливою гостротою на сьогодні має дефіцит заліза. Однією з причин нестачі заліза в організмі є недолік споживання продуктів з його вмістом. Вихід вчені бачать в розробці широкого асортименту продуктів харчування додатково збагачених мікрелементом. Особливо доцільно збагачувати висококалорійні продукти, що містять "порожні калорії", до яких в першу чергу відносяться кондитерські вироби. Мета роботи – розробка рецептури нових солодких плиток, збагачених гемовим залізом, по типу напівтвердого тираженого ірису «Дитячий». Для збагачення було обрано дієтичні добавки «Калгем», «Редгем», «Фітогем», що містять гемове залізо, їх вводили в традиційну рецептуру на заміну какао-порошку. Для зниження калорійності солодких плиток на заміну частки цукру-піску, вводили подрібнені зародки пшениці. При розробці рецептури солодкої плитки враховували вплив дієтичних добавок на смак і консистенцію продукту і рекомендовані медиками, для збагачення харчових продуктів, дози мікронутрієнта. Розроблену рецептуру надано у таблиці.

*Таблиця –Рецептура солодкої плитки*

Сировина	Витрати сировини на 1т солодкої плитки, кг	
	в натурі	в сухих речовинах
Молоко згущене	368,4	272,6
Цукор-пісок	390,0	389,41
Патока	239,5	186,8
Вершкове масло	42,1	35,4
«Калгем», «Редгем», «Фітогем»	72,5	67,4
Зародки пшениці	30,0	28,5
Всього	1142,5	980,11
Вихід	1000,0	940,0

За результатами досліджень визначено оптимальні для введення масові частки дієтичних добавок «Калгем», «Редгем» чи «Фітогем» – 7% та зародків пшениці – 3%, що дозволило розробити рецептуру нових солодких плиток «Калгемчик», «Редгемчик», «Фітогемчик», збагачених на гемове залізо.