

## ВПЛИВ КРІОПАСТ ІЗ МОРКВИ ТА ГАРБУЗА НА ВЛАСТИВОСТІ МАКАРОННОГО ТІСТА

Даценко А.М., гр. ТХК-48м

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Гревцева Н.В.,  
асп. Набоков Д.О.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасні харчові продукти повинні не тільки задовольняти фізіологічні потреби організму людини в поживних речовинах і енергії, а і виконувати профілактичні та лікувальні функції і бути абсолютно безпечними. Макаронні вироби, маючи невисоку ціну і високу енергетичну цінність, користуються попитом практично всіх груп населення.

Макаронне тісто – складна багатокомпонентна система, яка має специфічну структуру завдяки колоїдним складовим борошна і проявляє пружньо-пластично-в'язкі властивості. Для нього характерні і в'язка течія, і пружньо-пластична деформація.

Структурно-механічні властивості макаронного тіста залежать від температури, вологості, тривалості і інтенсивності замісу, якості, виду борошна та добавок, що використовуються. Саме тому при розробці технологій макаронних виробів з використанням нових рецептурних компонентів необхідно дослідити їх вплив на властивості тіста, так як додавання тих чи інших добавок не повинно знижувати якість готових виробів.

Нами в якості добавок було обрано кріопасті з моркви та гарбуза. Вони дозволяють не лише підвищити харчову цінність макаронних виробів, але і збагатити їх  $\beta$ -каротином, мінеральними речовинами, харчовими волокнами, а також надати виробам привабливого жовтого кольору.

Метою нашої роботи було дослідження впливу кріопаст із моркви та гарбуза на властивості тіста. Фізичні властивості тіста досліджували на альвеографі Шопена, структурно-механічні на фаринографі Брабендера, зміну в'язкості водно-борошняної суспензії – на амілографі Брабендера та за показником «число падання».

Добавки вносили у кількості від 5, 10 та 15% до маси борошна. Контрольним зразком було макаронне тісто без добавок. Результати досліджень показали, що додавання кріопаст з моркви та гарбуза в кількості до 15% до маси борошна викликає незначну зміну властивостей тіста, що не впливає на якість продукції, але повинно бути враховано під час розрахунку рецептур та вибору режимів технологічного процесу.