

## ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ КЕДРОВОГО ГОРІХА В ТЕХНОЛОГІЇ МАСЛЯНОГО БІСКВІТА

Реука Д.В., гр. ТХКЗ-17м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Шидакова-Каменюка О.Г.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасній кондитерській промисловості намітилися стійкі тенденції до зростання виробництва продукції з використанням добавок рослинного походження, що дозволяє збагатити вироби на корисні для організму людини речовини. Цінним білково-вітамінним комплексом є шрот кедрового горіху, до складу якого входять 17 незамінних амінокислот, жиророзчинні (провітамин А, Е, D, К) та водорозчинні (група В, С, Р, РР) вітаміни, мінеральні речовини (калій, магній, фосфор, йод, цинк), поліненасичені жири та харчові волокна. На сьогоднішній день існують розробки щодо використання шроту кедрового горіху в технології хлібобулочних виробів, сирних та майонезних продуктів, кондитерських паст та ін. Зважаючи на це актуальними є дослідження, спрямовані на розроблення борошняної кондитерської продукції з використанням цієї сировини.

До складу шроту кедрового горіху входить значна кількість жирів (до 25%), що робить перспективним його використання в технології жировмісних борошняних кондитерських виробів. Запропоновано застосування зазначеної добавки в технології масляного бісквіту. Відмічено, що у разі дозування шроту у кількості до 8% від загальної рецептурної суміші, вироби мають високі органолептичні властивості та близькі до контрольного зразку фізико-хімічні показники якості (табл.).

*Таблиця – Фізико-хімічні показники якості масляного бісквіта з додаванням шроту кедрового горіху*

Показник	Значення для масляного бісквіту	
	без добавки	зі шротом
Вологість, %	25,1 + 0,2	26,7 + 0,2
Пористість, %	69,5 + 0,2	67,1 + 0,2
Коефіцієнт підйому, %	196,5 + 0,2	174,8 + 0,2
Упік, %	7,1 + 0,2	7,0 + 0,2

Таким чином, підтверджена можливість використання шроту кедрового горіху в технології масляного бісквіта у кількості 8% від загальної рецептурної суміші.