

ШРОТ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Токар М.О., гр. ТХК-48м

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

Останнім часом в олійножировій промисловості України спостерігається тенденція щодо використання нетрадиційної сировини, зокрема горіху волоського. У ядрах волоського горіха міститься білок (18%), жири (до 75%), присутні провітамін А, вітаміни С, Е, Р, D, Р, РР, К, групи В, каротиноїди, токофероли, антиоксиданти, мінеральні речовини (залізо, магній, калій, кальцій, йод, мідь, солі кобальту, фосфору), необхідні для правильного функціонування організму. Після вилучення олії основна кількість корисних речовин залишається у шроті. У зв'язку з цим сьогодні пропонується використання шроту для лікувально-профілактичних цілей у вигляді дієтичної добавки «Клітковина ядер волоського горіха» (КЯВГ).

Метою досліджень було вивчення основних фізико-хімічних властивостей дієтичної добавки «КЯВГ» у порівнянні з борошном пшеничним для обґрунтування можливості її використання в технології борошняних кондитерських виробів (БКВ) (табл. 1).

Таблиця 1 – Порівняння властивостей дієтичної добавки «Клітковина ядер волоського горіха» та борошна пшеничного

Назва показника якості	КЯВГ	Борошно пшеничне вищого гатунку
Вологість, %	6,47±0,3	12,8±0,3
Кислотність, град.	19,27±0,2	3,8±0,2
Водопоглинальна здатність, %	273±2	50±2

Встановлено, що використання КЯВГ в технологіях БКВ потребуватиме корегування рецептур за сухими речовинами й за вмістом розпушувачів, що зумовлено низькою вологістю добавки та її підвищеною у порівнянні з борошном кислотністю. Висока водопоглинальна здатність КЯВГ сприятиме гальмуванню процесів черствіння під час зберігання виробів з нею.

Таким чином, можна зробити висновки щодо перспективності використання дієтичної добавки «Клітковина ядер волоського горіху» в технологіях борошняних кондитерських виробів.