

ВИКОРИСТАННЯ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ ВИСОКООЛЕЇНОВОГО ТИПУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА

Висторбець І.О., гр. ТХ-30м, Діхтярь А.М., асп.
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Федак Н.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Однією з найважливіших задач виробництва харчової продукції є впровадження конкурентноспроможних технологій з використанням нових видів сировини та розширення асортименту. Традиційно в нашій країні в сегменті споживання солодоців високим попитом користуються борошняні кондитерські вироби.

Борошняні кондитерські вироби – продукти на основі борошна та цукру з традиційно високим вмістом жиру. Вміст жиру коливається від 5 до 40%, залежно від виду тістового напівфабрикату, і, як наслідок, його якість та властивості істотно впливають на якість продукції. На часі, виходячи з економічних переваг у виробництві борошняних кондитерських виробів в основному використовують пальмову олію, яка за звичайних умов знаходиться у твердому агрегатному стані. Звертається увага на небажаність присутності в харчуванні насичених жирних кислот, вміст яких в пальмовій олії досягає майже 50%.

У світовій практиці є певний досвід створення борошняних кондитерських виробів із додаванням олій. Використання олії дозволяє збагатити вироби ненасиченими жирними кислотами, перш за все незамінними, а також знизити її собівартість за рахунок виключення вершкового масла і маргаринової продукції та залучення вітчизняної сировини.

Для підвищення біологічної цінності борошняних кондитерських виробів, економії енергетичних витрат на топлення жиру, вигідно замінити його на соняшникову олію високоолеїнового типу (СОВТ). Це стає можливим завдяки більш високій окисній стабільності СОВТ порівняно із звичайною соняшnikовою олією. Досліджено використання СОВТ у виробництві заварного тіста, яке містить збільшену кількість жирів. Заварне тісто готували на основі СОВТ, зберігали його протягом 7-ми днів і досліджували органолептичні показники. Заварне тісто готували за актуалізованою технологічною схемою. Результати органолептичної оцінки показали доцільність використання СОВТ у виробництві заварного тіста. Досліджено фізико-хімічні показники якості олії в складі продукції під час зберігання.