

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СУХИХ СУМІШЕЙ У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

**Ковальова К.О., гр. 181-ХК-126**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. С.Б. Омельченко  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Суха суміш для виготовлення борошняних кондитерських виробів – це суміш інгредієнтів, що складається із борошна, цукру, жирової складової, розпушувачу, ароматизатору та інших компонентів, які полегшують і прискорюють процес приготування кондитерських виробів. Сухі суміші використовують в домашньому і промисловому виробництві печива, кексів, мафінів, капкейків тощо. Вони мають низку переваг перед традиційними способами приготування борошняних кондитерських виробів. Основними перевагами використання сухих сумішей у рецептурному складі борошняних кондитерських виробів є економія часу, енергії, праці та обладнання, їх застосування дозволяє скоротити кількість операцій технологічного процесу, а також зменшити тривалість теплової обробки виробів. Завдяки стабільності хімічного складу, технологічних і органолептичних властивостей тіста та виробів, підвищується якість продукції. Але сухі суміші, що виготовляються вітчизняними та закордонними виробниками не завжди відповідають високим органолептичним показникам та містять у рецептурному складі ряд харчових добавок, що є небажаними та є не корисними для вживання людьми, які страждають на непереносимість лактози.

Пропонується розробити функціональні сухі суміші для виготовлення борошняних кондитерських виробів, що будуть містити безглютенові види борошна, рослинні олії, біологічно-активні речовини, такі як вітаміни, мінерали, антиоксиданти, низькокалорійні або безкалорійні підсолоджувачі, такі як стевія або еритритол, або манітол, стабілізатори. Застосування сухих сумішей сприятиме зміцненню здоров'я та профілактиці деяких захворювань, зниженню споживання цукристих речовин, збільшенню терміну зберігання готових виробів, підвищенню харчової та біологічної цінності, скороченню тривалості технологічного процесу, покращенню структурно-механічних властивостей тіста.

Таким чином, використання у рецептурному складі борошняних кондитерських виробів сухих сумішей дасть змогу виготовляти асортимент борошняної кондитерської продукції для широкого кола споживачів.