

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З МАКУХИ ЛЬОНУ В КЕКСАХ НА РИСОВОМУ БОРОШНІ

Чабан А.Б. асп., Хмельовська К.В., гр. ТЗХ-436
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Макарова**
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса, Україна

З кожним днем збільшується кількість людей, які розуміють важливість правильного харчування та його вплив на функціонування організму. Проте не всі можуть відмовити собі у солодкому. Кекси не є винятком, більш того, останнім часом вони набувають широкого попиту завдяки розширенню мережі кав'ярень та міні-пекарен. Тому актуальним є розробка нових видів кексів зі скорегованим хімічним складом.

Використання рисового борошна при виробництві кексів дає можливість розширити асортимент продуктів харчування на безглютенівій сировині та покращити їх хімічний склад. Втім, проведенні дослідження показали, що повна заміна пшеничного борошна рисовим в рецептурі кексів без розпушувачів обумовлює отримання виробів малого об'єму з нерозвинутою пористістю. Тому, зважаючи на встановлені технологічні властивості борошна з макухи льону, нами запропоновано його використання при виготовленні кексів на рисовому борошні. Борошно з макухи льону цінне значною кількістю білків з добре збалансованим амінокислотним складом, поліненасичених жирних кислот (ω -3 та ω -6), харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин.

Встановлено, що внесення до 45 % борошна з макухи льону в рецептури кексів без розпушувачів на рисовому борошні дозволяє отримати вироби хорошої якості з добре розвинутою пористістю та питомим об'ємом, близьким до контрольного зразка на пшеничному борошні. Ймовірно, це пояснюється піноутворювальними та загущувальними властивостями полісахаридів борошна з макухи льону, зокрема слизів, які допомагають у формуванні піноподібного тіста та його стабілізації, забезпеченні пористої структури виробу, враховуючи відсутність клейковинного каркасу в дослідних зразках.

Таким чином, сумісне використання борошна з макухи льону та рисового в технології кексів без розпушувачів є доцільним та дає можливість розширити асортимент продукції на безглютенівій сировині та зі скорегованим хімічним складом.