

АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ МЕТОДІВ ПОКРАЩЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРЯНИКІВ

Матко Б.С., гр. ТРМ-54

Науковий керівник – ст. викл. Соколова Є.Б.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кондитерські вироби є одним із найуживаніших продуктів населення, особливо серед дітей. Вони мають приємний солодкий смак, надзвичайний аромат, створюють гарний настрій. Все частіше, поряд з традиційною сировиною, набуває виробництво кондитерських борошняних виробів функціонального та дієтичного призначення. Вживання такої продукції позитивно впливає на здоров'я людини.

Через появу продуктів функціонального призначення та розширенням ринку, виникають нові можливості розвитку технологій, застосовуються новітні харчові добавки та ефективні способи переробки сировини. Існує багато різноманітних методів поліпшення пряників, наприклад, зародки пшениці, що підвищують вміст білків, мінеральних речовин та вітамінів. Також все частіше використовують овочеві пюре, що підвищують вміст клітчатки, вітамінів, харчову цінність. Тому сьогодні актуальною є проблема виробництва якісних борошняних кондитерських виробів з оздоровчими властивостями, які мають підвищену харчову цінність, високий вміст харчових волокон, макро- і мікронутрієнтів; подовжений термін зберігання; поліпшену текстуру.

Нами було досліджено вплив кунжутного борошна на органолептичні та фізико-хімічні показники пряників. Кунжутне борошно у своєму складі містить клітковину, пектини, ненасичені жирні кислоти, фосфоліпіди, багате на вітаміни, особливо Р, Са, Na та К. У результаті експертизи було встановлено, що оптимальний вміст кунжутного борошна становить 12%. Органолептичні показники при цьому особливо не змінюються, тільки набуває злегка кунжутний присмак та ніжний аромат прянощів. З фізико-хімічних показників було встановлено, що додавання кунжутного борошна до пряників призводить до зниження їх вологості, також дещо знижується формостійкість за рахунок незначного вмісту рослинної олії у кунжуті. Головною перевагою є значне підвищення вмісту вітамінів групи В, фосфору, магнію та харчових волокон.

Отже, використання кунжутного борошна значно підвищує харчову та біологічну цінність пряників, що дозволяє розширити існуючий асортимент та оздоровлювати людину.