

О.В. Самохвалова, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.В. Гревцева, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

Т.М. Брикова, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

Ю.В. Букреєва, магістрант (*ХДУХТ, Харків*)

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК У ВИРОБНИЦТВІ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Напружений ритм життя і дефіцит часу для більшості людей став причиною порушення ритмічного надходження в організм поживних речовин, привів до якісної і кількісної зміни раціону харчування, в якому переважають рафіновані, висококалорійні, але бідні рослинним білком, поліненасиченими жирними кислотами, вітамінами, мінеральними та іншими необхідними речовинами продукти харчування.

Структура раціону повинна забезпечувати як кількісну, так і якісну повноцінність харчування, а також при необхідності виконувати профілактичні та лікувальні завдання. При цьому продукти харчування повинні містити необхідну кількість есенціальних поживних речовин, у тому числі і мікронутрієнтів, абсолютно необхідних для нормального здійснення обміну речовин і надійного забезпечення всіх життєвих функцій людини. Як свідчить великий світовий і вітчизняний досвід, одним з ефективних шляхів заповнення недостатнього надходження біологічно-активних речовин із звичайним раціоном є збагачення ними продуктів щоденного попиту, зокрема кондитерських виробів.

Бісквітні напівфабрикати є основою багатьох кондитерських виробів, і введення в їх склад корисних компонентів може істотно вплинути на здоров'я людини.

Одним із продуктів, додавання якого сприяє підвищенню харчової та біологічної цінності борошняних кондитерських виробів, є порошок з виноградних кісточок, який отримують з виноградних вичавків – побічного продукту виноробства. Він є джерелом мінеральних речовин, вітамінів, антиоксидантів. В останні роки його часто застосовують у виробництві кондитерських та хлібобулочних виробів. Порошок з виноградних кісточок захищає і відновлює судини, знижує тиск та шкідливий холестерин. Має тонізуючу дію, підсилює основний обмін, стимулює грануляцію та епітелізацію уражених тканин, сприяє зміцненню сполучних тканин шкіри та має ще безліч корисних властивостей.

Компоненти винограду, отримані з продуктів його технологічної переробки під час виробництва червоного вина, в тому числі порошки з виноградних кісточок, містять левову частку флавоноїдів - катехинів, кверцетину, кампферолу, лютеїну та інших. Антиоксидантні та протизапальні властивості цих речовин, а також їх здатність розсмоктувати тромби дуже високі.

Варто зазначити, що порошок з виноградних кісточок відрізняється за хімічним складом від борошна пшеничного. Він має більш високу водопоглинальну здатність. Це враховувалось під час складання рецептур бісквітного напівфабрикату.

В якості об'єкту дослідження нами обрано напівфабрикат бісквітний із додаванням порошку із виноградних кісточок у кількості від 10 до 30% від маси борошна. Контролем був зразок бісквітного напівфабрикату «Основний» без добавок.

Використовували порошки з виноградних кісточок українського виробництва торгових марок Мак-Вар (Екопродукт, м. Вінниця) та «ОЛЕО ВІТА» (м. Одеса).

Визначено вплив дослідних порошоків на показники якості бісквітного напівфабрикату, в тому числі в процесі зберігання.

Встановлено, що додавання обох видів порошоків з виноградних кісточок приводить до появи світло-коричневого кольору, який посилюється зі збільшенням концентрації добавки. Всі зразки характеризуються правильною формою, добре пропеченим м'якушем, без комочків та слідів непромісу, без забрудненості корок, гарно розрихленою пишною структурою із дрібними порами.

Вологість всіх зразків знаходиться на рівні 27...30%, що відповідає вимогам нормативної документації. що додавання порошку з виноградних кісточок призводить до підвищення пористості бісквітного напівфабрикату. Слід відзначити, що додавання порошоків з виноградних кісточок у кількості до 20% від маси борошна пшеничного покращує показники якості бісквіту в порівнянні з контрольним зразком, збільшення концентрації добавки до 30% їх погіршує, а саме: призводить до появи крихкого м'якуша, рихлої консистенції.

Таким чином, використання порошоків з виноградних кісточок у технології бісквітного напівфабрикату у кількості до 20% від маси борошна пшеничного дозволяє підвищити показники його якості, збагатити біологічно активними речовинами, розширити асортимент борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової та біологічної цінності.