

ВПЛИВ ГАРБУЗОВОГО БОРОШНА НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Шеховцова Д.С., shekhovtsovadiana1709@ukr.net

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

На сьогодні велика увага приділяється удосконаленню рецептур кондитерських виробів з метою підвищення їх харчової та біологічної цінності.

Пшеничне борошно характеризується низьким вмістом незамінних амінокислот, деяких вітамінів і мікроелементів. Завдяки використанню рослинних добавок в технологічному циклі виробництва кондитерських виробів, можна оптимізувати рецептуру комплексом інгредієнтів, що легко засвоюються організмом [1, 2].

Метою досліджень було удосконалення технології приготування коржів Молочних з використанням нетрадиційної сировини, що сприяє підвищенню їх харчової та біологічної цінності. Коржі, одержувані за традиційною технологією, характеризуються незбалансованістю амінокислотного складу білків і невисокою їх біологічною цінністю, малим вмістом харчових волокон і мікронутрієнтів.

Гарбузове насіння на світовому ринку користується значним попитом завдяки високим харчовим та лікувальним властивостям, значному вмісту безгліадінових білків, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин. В ході досліджень проводили заміну в рецептурі коржів Молочних частини пшеничного борошна на гарбузове. Технологічний процес виробництва коржів проводився за традиційною технологічною схемою. Для досягнення поставленої мети в тісто вводили гарбузове борошно в кількості 5, 10, 15, 20 % від маси пшеничного борошна в тісті.

В ході досліджень вивчали залежність масової долі вологи готових коржів від дозування гарбузового борошна. Вологість виробів змінюється незначно і залишається в межах норми. Невелике підвищення вологості можна пояснити тим, що білки і харчові волокна з гарбузового борошна, здатні додатково зв'язувати і утримувати воду.

Ступінь упікання коржів визначали за різницею маси виробу до і після випічки, вираженою у відсотках до маси до випічки. Зі збільшенням дози гарбузового борошна зменшується показник упікання, оскільки харчові волокна з гарбузового борошна здатні адсорбувати та утримувати вологу, перешкоджаючи її випаровуванню при випіканні.

Органолептична оцінка коржів молочних показала, що зі збільшенням частки гарбузового борошна в суміші її специфічний аромат посилювався. Так, при вмісті 15% і вище гарбузового борошна коржики мали виражений присмак і запах гарбузового насіння, погіршувалася пористість готових виробів.

Отже, використання гарбузового борошна у виробництві коржів Молочних дозволяє отримувати продукцію з високими споживчими властивостями. Заміна 10% пшеничного борошна на гарбузове дозволяє збагатити коржі незамінними нутрієнтами, забезпечуючи високу якість готових виробів.

Список використаних джерел

1. Osokina N. Substantiation of the use of spice plants for enrichment of wheat bread. N. Osokina, K. Kostetska, H. Gerasymchuk, V. Vozian, L. Telezhenko, O. Priss, V. Zhukova, V. Verkholtantseva, N. Palyanichka, D. Stepanenko. Вост.-Европ. журн. передовых технологий. 2017. № 4/11. С. 16-22.
2. Прісс О.П. Розробка технології та оцінка якості зефіру підвищеної харчової цінності. О.П.Прісс, В.Ф.Жукова. Праці ТДАТУ. Вип.20. Т.2. С.220-230.

Науковий керівник: Жукова В.Ф., к.с.-г.н., доцент кафедри ХТ та ГРС, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного