

УДК 664.681

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГРИБНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ У ВИГОТОВЛЕННІ СТРАВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Сокот Олександр, 2 курс,

Науковий керівник: Бандура І.І., к.с.-г.н., ст. викладач

Науковий керівник: Кулик А.С., к.т.н., ст. викладач

Таврійський державний агротехнологічний університет

e-mail:tpzpsg@tsatu.edu.ua

Постановка проблеми. За допомогою функціонального харчування можна перетворити шкідливе в корисне. Одним із варіантів є, на наш погляд, продукти з додаванням грибних полісахаридів. Наприклад, заміна полісахаридів кукурудзяного крохмалю у складі популярних серед молоді вафель, допомогла б зробити ці продукти функціональними. Звичайно вафлі містять до 80 %, переважно простих, вуглеводів у вигляді дисахаридів. Полісахариди грибів, котрі мають більш розгалужену структуру та більшу молекулярну масу порівняно з рослинними, здатні адсорбувати та виводити з організму шкідливі речовини: важкі метали та радіонукліди.

Метою нашого дослідження стало розроблення рецептури вафель з використанням грибів або грибного порошку.

Основні матеріали дослідження. Оскільки, грибний порошок, який містить $3,4 \pm 0,1$ % солі, то під час виробництва дослідного зразку, використовували меншу, визначену розрахунковим способом, кількість солі (табл. 1).

Таблиця 1 – Рецептура сирних вафель (снеків із грибним порошком), %

Назва компонента	Контроль	Дослід
Яйце куряче	18,75	18,75
Вершкове масло, 62,5 % жирності	10,00	10,00
Вода питна	25,01	25,01
Кукурудзяний крохмаль	30,01	25,01
Сир твердий «Російський»	13,75	13,75
Грибний порошок	0,00	5,25
Приправа для салата	0,23	0,23
Чорний мелений перець	0,25	0,25
Кріп	0,25	0,25
Сіль	1,50	1,25
Сода харчова	0,25	0,25

Органолептичний аналіз якості виготовлених вафель довів перспективність використання грибного порошку (рис. 1).



а



б

Рис. 1. – Загальний вигляд вафель: а – контроль (без грибного порошку); б – дослід (із частковою заміною крохмалю грибним порошком)