

44. РОЗРОБЛЕННЯ НОВІТНІХ РЕЦЕПТУР ВИРОБІВ З КЕКСОВОГО ТІСТА

**О.В. Поліщук,
А.О. Чагайда**

Національний університет харчових технологій

Проблема їжі була і залишається однією з найважливіших проблем, які стоять перед людством. Все, окрім кисню, людина для своєї життєдіяльності отримує з їжею. Для підтримки здоров'я, дієздатності і довголіття людини необхідно дотримуватися трьох основних правил: баланс енергії, задоволення організму в необхідній кількості і співвідношенні харчових речовин, режим харчування. За останнє десятиліття з'явилося дуже багато оригінальних ідей та концепцій, котрі не вписуються в рамки традиційних уявлень щодо їжі, зате всі вони обіцяють оздоровчий ефект. Завдяки підвищеному інтересу до нових методів харчування, вони активно поширюються і пропонуються серед населення [1].

Кондитерські вироби являють собою велику групу продуктів, які користуються в Україні широким попитом і є улюбленими ласощами для дітей та дорослих. Асортимент кондитерських виробів нараховує більше 5 тисяч найменувань та здатний задовольнити самі широкі запити та смаки населення. З позиції раціонального харчування кондитерські вироби можна вживати всіма підрозділами та в невеликих кількостях. Незважаючи на те, що асортимент кондитерських виробів різноманітний, однією з важливих задач є розробка нових видів виробів, з метою удосконалення структури асортименту, економії дефіцитних видів сировини, зниження цукроємності виробів, створення виробів з більш довгим строком зберігання, виробів лікувально-профілактичних кондитерських виробів.

Асортимент борошняних кондитерських виробів, що випускаються в Україні, дуже різноманітний - це цукат, печиво, цукрове та здобне печиво, галети, крекери, пряники, кекси, вафлі, різні види тортів та тістечок. Однак аналіз хімічного складу та харчової цінності зразків борошняних кондитерських виробів свідчить, що жоден з них не відповідає вимогам нутріціології. Незбалансованість складу борошняних кондитерських виробів пов'язана з високим вмістом одних компонентів (жир, вуглеводи) та відносно низьким вмістом інших (білок, харчові волокна, насичені жирні кислоти, вітаміни).

Сучасні тенденції розвитку технології борошняних кондитерських виробів надають можливість для змішування різноманітних злаків. В результаті експериментів при виробництві кондитерських виробів виникають нові варіації, такі як композиція пшеничного та вівсяного борошна. Додавання вівсяних компонентів при виробництві кексів дозволяє поліпшити технологічні властивості продукції, сповільнити старіння крохмалю. Крім того, вівсяне борошно підвищує вологість зв'язуючої здатності тіста.

Література:

1. Гулий І.С., Сімахіна Г.О., Українець А.І. Основи валеології. Валеологічні аспекти харчування: Підручник. – К.: НУХТ, 2003. – 336 с.