

### 53. Шляхи зменшення енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів та поліпшення їх нутрієнтного складу

Вікторія Гедзюк, Наталія Стеценко

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** У загальній структурі вітчизняного ринку кондитерської промисловості частка борошняних кондитерських виробів складає понад 40%, тому що вони користуються значним попитом у всіх верств населення. Аналіз біохімічного складу та харчової цінності таких продуктів свідчить, що для них характерний дефіцит харчових волокон, білкових речовин, ненасичених жирних кислот, мінеральних речовин та вітамінів, а підвищений вміст простих вуглеводів і жирів зумовлює високу енергетичну цінність продукції [1].

**Матеріали і методи.** В роботі були використані загальнонаукові методи дослідження: системного аналізу, порівняльний та логічного узагальнення. Теоретичною основою дослідження стали наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених з досліджуваної тематики.

**Результати.** Основні підходи до зниження енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів полягають у таких змінах їх рецептурного складу: часткова або повна заміна пшеничного борошна на інші нетрадиційні види сировини з підвищеним вмістом харчових волокон, внесення продуктів перероблення плодово-овочевої сировини як джерел клітковини, вітамінів та мінеральних сполук, включення до рецептур високобілкових збагачувачів.

Перспективним шляхом поліпшення харчової цінності борошняних кондитерських виробів вважають додавання вівсяного, гречаного, кукурудзяного, рисового, ячмінного борошна у поєднанні з іншими збагачувачами. При цьому можна забезпечити підвищення біологічної цінності виробів, поліпшення їх споживчих якостей [2].

Заміна частини жирів та вуглеводів білками також сприяє зниженню енергетичної цінності кондитерських виробів. Серед рослинних джерел білків особливу увагу приділяють борошну бобових – сої, люпину, сочевиці, квасолі, нуту, а серед тваринних – використанню казеїну, а також концентратів білків молочної сироватки.

В якості джерел різноманітних біологічно активних речовин доцільно використовувати нетрадиційну для кондитерської промисловості сировину рослинного походження, яка є досить поширеною, доступною і не призводить до істотного подорожчання готових виробів. Особливу увагу приділяють препаратам харчових волокон, інуліну, фруктоолігосахаридам, пектиновим речовинам, порошкам з овочів, фруктів, водоростей тощо.

**Висновки.** Використання натуральних джерел функціональних інгредієнтів у технологіях борошняних кондитерських виробів з метою створення нової продукції із заданими властивостями дозволяє отримувати вироби зі зниженою калорійністю, які можна використовувати як для профілактики, так і для нормалізації роботи організму людини.

#### Література

1. Шидловська О.Б., Медвідь І.М., Шадура А.М. Дослідження можливості використання продуктів переробки глуду колючого в технології пісочного печива. Научные труды SWorld. 2016. Вип. 1(42). Т. 3. С. 64-71.
2. Давидович О.Я., Лозова Т.М. Нетрадиційні види борошна у кондитерському виробництві. Товарознавство та інновації. 2011. №3. С. 229-234.