

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Здобне печиво підвищеної біологічної цінності

А.П. Скрипко, В.І. Оболкіна, С.Г. Кияниця, А.В. Стрембіцька
Національний університет харчових технологій

Аналіз структури харчування населення України свідчить, що борошняні кондитерські вироби користуються попитом у всіх категоріях покупців, особливо у дітей та молоді. Враховуючи зростаюче споживання населенням кондитерської продукції, все більш пріоритетним є створення низькокалорійних і збагачених вітамінами, макро- і мікронутрієнтами виробів.

Принципово новою складовою у традиційному процесі підготовки зерна злакових до перероблення є пророщування. При пророщуванні зерна відбувається активація і синтез ферментів, під дією яких протікають процеси гідролізу запасних речовин. При цьому в зерні накопичуються низькомолекулярні водорозчинні білки, цукри, вітаміни. Метою досліджень було розроблення технології здобного печива оздоровчого призначення зі зниженої калорійністю, підвищеної фізіологічної цінністю, поліпшеними споживними властивостями, шляхом використання борошна з неферментованого солоду пшениці (БСП).

При розробленні оптимального рецептурного складу здобного печива з додаванням БСП з метою підвищення його харчової цінності намагалися максимальної заміни борошна пшеничного. Встановлено, що найкращі органолептичні показники здобного печива спостерігалися у разі заміни до 45 % пшеничного борошна на БСП. Під час повної заміни пшеничного борошна на БСП, тістові заготовки не тримали форму філь'єри, печиво було дуже крихким і мало надмірну солодкість. Для отримання структури тіста з певними пружньо – пластичними характеристиками, було запропоновано додавання додаткового структуроутворювача гуміарабіка «Fibregum» - камеді акації *A.Senegal*, який має преобітичні властивості та впливає на властивості харчових систем.

Проведено дослідження оптимального рецептурного складу тіста для здобного печива з використанням борошна з солоду пшениці та гуміарабіку, які дозволили отримати тістові напівфабрикати зі стабільними структурними властивостями, підвищеної харчової цінності, знизити при повній заміні пшеничного борошна на БСП вміст маргарину на 25 %, цукру – у 2,7 рази (на 64 %) порівняно з контрольним зразком здобного пісочного тіста на пшеничному борошні.

Література

1. *Mark-Herbert, C. Functional Foods for Added Value: Developing and Marketing a New Product Category: Doctoral thesis Text.* / C. Mark-Herbert. -Uppsala, 2002. 170 p.
2. *Ковбаса, В. Солодове борошно у кондитерських виробих* /В. Ковбаса, В. Оболкіна, Н. Ємельянова, О. Пантелеєнко. //Продовольча індустрія АПК. №3-4. — 2010.— С.28—31.