

63. БУЛОЧНІ ВИРОБИ З ВИКОРИСТАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВТШТ

Неміріч О.В., Петруша О.О., Бончак І.В.

Національний університет харчових технологій

У зв'язку з несприятливим станом навколишнього середовища і підвищеними психологічними навантаженнями на даний час збільшується попит населення на харчову продукцію, що володіє натуральністю та лікувально-профілактичними властивостями. Збагачувати біологічно активними речовинами доцільно продукти масового споживання, які доступні для всіх груп населення і використовуються в щоденному раціоні харчування, зокрема булочні вироби.

Перспективною сировиною для внесення до рецептурного складу булочної продукції є овочеві порошки з кабачків та капусти, що отримано способом сушіння зі змішаним теплопідведенням, який дозволяє отримати високоякісні сушені продукти [1]. Сушені кабачки та капуста — це натуральні, збалансовані природні продукти, що містять вітамін К та інші, макро- та мікроелементи, пектинові речовини, що виступають де токсикантами, тощо. Ці сушені продукти можуть активізувати життєдіяльність мікрофлори в тісті завдяки високому вмісту цукрів, сприяти інтенсифікації технологічного процесу. Вони зберігають свої корисні властивості протягом року, що дає

можливість безперервно забезпечувати виробництво харчових продуктів цінним джерелом біологічно активних речовин.

Метою дослідження було вивчення впливу овочевих порошків на споживчі властивості булочних виробів. Проведено експерименти з виявлення функціонально-технологічних властивостей овочевих порошків: жирутримуючу та емульгуючу здатності, агрегативну стійкість, комплексоутворення, а також вибору їх раціональних масових часток в рецептурній композиції.

Показано, що для отримання булочних виробів раціональне дозування порошку з кабачків складає 10%, порошку з капусти - 7% до маси борошна за показниками питомого об'єму виробів і органолептичними властивостями.

В задачу подальших досліджень входить обґрунтування технологічних параметрів отримання напівфабрикатів і ігрової продукції.

ЛІТЕРАТУРА

1. Погожих Н.И. Научные основы теории и техники сушки пищевого сырья в массообменных модулях. Дис. докт.: специальность 05.18.12 — процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств. — Харьков, 2002. — 365 с.