

11. ВИКОРИСТАННЯ КАРОТИНОВМІСНИХ ПОРОШКІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

С.О. Хоменко

Т.М. Левківська

І.Л. Корецька

Г.М. Бандуренко

Проблема збагачення харчових продуктів біологічно активними речовинами (БАР) завжди мала актуальне значення. З однієї сторони важливим є виробництво продуктів з підвищеною харчовою цінністю, а з другої — більшість БАР є нестійкими до тривалої дії високих температур. Тому такі збагачуючі добавки для кондитерської промисловості проходять ретельну перевірку. На кафедрі ПАХП та ТК розроблено технологію збагачуючих каротиновмісних добавок на основі морквяної сировини.

Спроби їх використання при виробництві борошняних кондитерських виробів показали вигідні перспективи. Оскільки бета-каротин та каротиноїди є термічно досить стійкими, це допомогло вирішити цю задачу. Покращання харчової цінності виробів забезпечується за рахунок збагачення їх харчовими волокнами, клітковиною, пектинцелюлозними комплексами та бета-каротином.

На підставі аналізу експериментальних даних, доведено раціональне використання каротиновмісних порошоків. Нові види кексів, здобного та цукрового печива апробовані в лабораторних умовах.