

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

## Аналіз впливу грибного пюре та порошку цибулі на якість зтяжного печива

М.М. Петренко, А.М. Дорохович

*Національний університет харчових технологій*

Сучасні тенденції до споживання продуктів з підвищеною харчовою цінністю потребують інноваційних рішень за рахунок використання нової нетрадиційної сировини з підвищеним вмістом біологічно активних компонентів. В даній роботі пропонується замінити воду, що йде на заміс тіста для зтяжного печива, на грибне пюре, приготоване з грибів глива звичайна та печериця двоспорова [1], та додатково збагатити його флавоноїдами, шляхом внесення до рецептури порошку цибулі.

Проведені дослідження показали наступний вплив грибного пюре та порошку цибулі на якість печива та структурно-механічні властивості напівфабрикатів(емульсії і тіста). При внесенні даних видів сировини до рецептурної суміші відбувається зростання стійкості емульсії зтяжного печива та значне послаблення клейковинного комплексу зтяжного тіста, що можна пояснити зв'язуванням частини вологи внесеними компонентами – харчовими волокнами та білковими фракціями грибів.

*Таблиця*

**Вплив грибного пюре та порошку цибулі на якість клейковини тіста**

Показники	Назва зразка				
	Контроль	Печериця	Глива	Печериця Цибуля	Глива Цибуля
Вміст сирової клейковини, %	25,3	24,2	24,4	23,2	23,1
Гідратаційна здатність, %	181,0	173,2	171,7	159,4	160,2
Розтяжність, см	11	14	13	15	15
Пружність ИДК-2, од. пр.	72,0	80,0	78,0	83,0	84,0

Внесення грибного пюре також сповільнює черствіння печива під час зберігання на 1,5-2 %. Зтяжне печиво має покращений амінокислотний склад і підвищену харчову цінність, а також функціональні властивості – за рахунок флавоноїдів цибулі. Вживання 100 г даного печива дозволяє забезпечити 13 % добової потреби людини в білкових речовинах та 20 % потреби у флавоноїдах.

### Література

1. Дудка И.А. Культивирование съедобных грибов. – К.: Урожай, 1992. – 160 с.
2. Дорохович А.Н. Использование нетрадиционного сырья в кондитерской промышленности: Справочник. – К.: Урожай, 1989. – 112 с.