

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

## Бісквітний напівфабрикат з порошком із кабачків

О.В. Неміріч, О.О. Петруша, О.М. Вашека

*Національний університет харчових технологій*

Бісквітний напівфабрикат, як складова різноманіття торгів, тістечок, рулетів та інших борошняних кондитерських виробів, є досить популярною продукцією великих і малих підприємств галузі [1].

Одним із інноваційних та перспективних напрямків підвищення харчової цінності та розширення асортименту бісквітних напівфабрикатів є додавання рослинних порошоків до традиційної рецептури даного виробу. З цією метою для збагачення бісквіту було обрано порошок з кабачків, що отримано способом сушіння зі змішаним теплопідведенням.

Порошком кабачків здійснювали часткову заміну пшеничного борошна вищого гатунку додаючи у кількостях 5, 10, 15 % по відношенню до маси рецептурної композиції, попередньо змішуючи його з борошном [2].

Під час інтенсивного взбивання бісквітне тісто насичується повітрям, що і зумовлює такі якісні показники готового бісквіту як: пишність, еластичність і пружність. Тому важливим етапом виробництва бісквіту є отримання ячної піни, що виступає початковим каркасом пишної структури готового продукту [1].

Були проведенні дослідження впливу доданого порошку із кабачків на структуру утворюваної білкової піни: її стабільність, піноутворюючу здатність, кратність піни та дисперсність газової фракції. За результатами досліджень встановлено, що введений порошок із кабачків дозволяє збільшити об'єм піни та більшою мірою гомогенізувати газову фракцію, що, в свою чергу, дозволяє стабілізувати структуру системи, як проміжного продукту, так і готового бісквіту.

Поруч з цим проведені дослідження визначення якісних показників бісквіту із додаванням вище вказаних кількостей порошку. Встановлено, що підвищення введеного порошку до 15 % надає виробу інтенсивного смаку та запаху кабачків у порівнянні з іншими зразками бісквіту, при цьому знижується пористість та питомий об'єм готового продукту. Додавання 5 і 10 % з кабачків дозволяє підвищити якісні показники бісквіту у порівнянні із контролем. Так, для бісквіту із 10 % порошку із кабачків відзначено підвищення пористість на ~ 5 %, а питомого об'єму на ~ 11 %.

Отже, на базі проведених експериментальних досліджень встановлено, що раціональною масовою часткою порошку з кабачків є 10 % до маси рецептурної суміші, що дозволяє отримати бісквітний напівфабрикат з високими органолептичним і фізико-хімічними показниками якості.

### Література

1. *Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навчальний посібник / за заг. ред. Г. М. Лисюк. – Суми : Університетська книга, 2012. – 464 с.*
2. *Красина И.Б. Научно-практическое обоснование технологий мучных кондитерских изделий функционального назначения / И. Б. Красина // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2007. – № 5-6. – С. 44-46.*