

4. Використання гарбузового пюре та шроту при створенні зтяжного печива з урахуванням вимог геронтології

Ольга Загранична, Микола Петренко, Антонелла Дорохович
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В сучасних умовах серед асортименту кондитерських виробів відчувається суттєвий дефіцит продуктів функціонального та дієтичного призначення для всіх груп населення, в тому числі для осіб похилого віку, яким, згідно вимог геронтології рекомендується вживати продукти, що містять значну кількість харчових волокон, пектину, антиоксидантів і мають багатий вітамінний та мінеральний склад. Саме тому нами було розроблено зтяжне печиво, до якого, окрім традиційної сировини було внесено гарбузове пюре та шрот з насіння гарбуза. Гарбузове пюре містить у своєму складі клітковину, пектин, β -каротин та вітаміни групи В. Шрот з насіння гарбуза має високий вміст харчових волокон (до 40%), білків (до 30%) і різноманітних мінеральних речовин.

Матеріали і методи. Показники якості зтяжного печива оцінювали згідно ДСТУ 3781-98, стійкість емульсії та водопоглинальну здатність шроту визначали методом центрифугування, кількість та якість клейковини – відмиванням, пружність клейковини – за допомогою приладу ИДК-2, гідратаційну здатність – на приладі ВЧ.

Результати. В ході проведених досліджень було визначено вплив гарбузового пюре та шроту з насіння гарбуза на структурно-механічні показники якості емульсії. Було встановлено, що внесення вказаних сировинних компонентів суттєво підвищує густину на кінематичну в'язкість емульсії за рахунок зв'язування вологи харчовими волокнами, що в свою чергу позитивно впливає на стійкість емульсії до розшарування, яка зростає від 72% (контрольний зразок) до 92% (зразок з гарбузовим пюре та шротом). Шрот має високу водопоглинальну здатність (245 %), що дозволяє йому зв'язувати значну кількість вільної вологи в емульсії та тісті, що також призводить до змін клейковинного комплексу. Результати дослідження кількісних та якісних показників клейковинного комплексу зтяжного тіста приведені в табл. 1.

Таблиця 1

Вплив гарбузового пюре та шроту на якість клейковини тіста

Показники	Назва зразка		
	Контроль	З гарбузовим пюре	З гарбузовим пюре та шротом
Вміст сирої клейковини, % до маси борошна	26,2	26,0	21,4
Гідратаційна здатність, %	172	168	145
Розтяжність	Середня	Середня	Середня
Еластичність	Хороша	Хороша	Задовільна
Пружність, од. пр.	73	86	95

Висновки. Проаналізувавши отримані результати можна стверджувати, що внесення нової сировини позитивно впливає на якість зтяжного печива та сприяє подовженню термінів його зберігання. Зтяжне печиво дієтично-функціонального призначення з гарбузовим пюре та шротом з насіння гарбуза має високі органолептичні показники, не містить у своєму складі цукру та задовольняє 10 % добової потреби людини в харчових волокнах.