

Дослідження можливості використання продуктів переробки глоду колючого в технології пісочного печива

Олена Шидловська, Ірина Медвідь, Аліна Шадура
Національний університет харчових технологій

Вступ. В останнє десятиліття стрімко розвивається нова система поглядів на харчування людини. Харчування має бути раціональним за своїм складом і надавати оздоровчий ефект на організм в цілому. Найбільш поширену групу продуктів харчування займають борошняні кондитерські вироби, значну питому вагу серед яких займає продукція з пісочного тіста, зокрема пісочне печиво. Аналіз його хімічного складу та харчової цінності свідчить про невідповідність вимогам нутриціології [1].

Матеріали і методи. Перспективною сировиною для збагачення пісочного печива було обрано продукти переробки плодів глоду колючого, а саме - порошки із м'якоті зі шкіркою, із кісточок та плодів. Харчова цінність глоду зумовлена особливостями його хімічного складу, зокрема наявністю ряду біологічно активних речовин: вітамінів С, Е, каротиноїдів, харчових волокон, макро- та мікроелементів.

Органолептичні, структурно-механічні та фізико-хімічні показники якості сировини, напівфабрикатів та готових виробів визначали загальноприйнятими та спеціальними методами.

Результати. Дослідженню підлягали зразки пісочного печива з додаванням порошоків глоду з м'якоті зі шкіркою, із кісточок та цілих плодів у кількості 3, 5 та 7% до маси борошна. Аналіз якості пісочного печива показав, що зі збільшенням дозування порошоків масова частка вологи тіста і готових виробів зростає порівняно з контрольним зразком. Це можна пояснити збільшенням вмісту харчових волокон, які утримують вологу в зв'язаному стані в тісті та в процесі випікання.

З підвищенням частки харчових волокон, що вносяться з порошком глоду незначно зростає гранична напруга зсуву тіста, ймовірно внаслідок зменшення вмісту дисперсійного середовища та збільшення концентрації частинок дисперсної фази.

Щільність пісочного печива з порошками продуктів переробки глоду значно не підвищується, а намоочуваність знижується залишаючись в межах допустимих норм (не нижче 120%). Лужність дослідних зразків зменшується, що обумовлено значним вмістом в порошках органічних кислот.

Крім фізико-хімічних показників якості, важливими споживчими властивостями продукту є органолептичні. Проаналізувавши органолептичні показники якості пісочного печива визначили, що найбільш раціональним є внесення продуктів переробки глоду у кількості 5% порошоків із плодів та м'якоті зі шкіркою, а також 3% - з кісточок глоду до маси борошна. При цьому дослідні зразки мають покращені споживчі властивості, в тому числі фізико-хімічні показники знаходяться у межах, регламентованих нормативними документами.

Висновки. За результатами досліджень можна сказати, що пісочне печиво з використанням продуктів переробки глоду колючого відповідає вимогам чинної нормативної документації, що дозволяє застосовувати порошки з плодів глоду для виготовлення нового виду печива з покращеною харчовою цінністю.

Література.

1. Сирохман, І. Споживчі властивості нового печива можна поліпшити, додаючи до їх рецептури нетрадиційну рослинну сировину/ І. Сирохман, Т. Лозова, О. Давидович// *Зерно: журн. соврем. агропромисленника.* – 2010. - №2. – С.15-16.