

## Розробка технології кексів підвищеної харчової цінності

Лаговський Всеволод, Кирпиченкова Оксана

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Асортимент кондитерських виробів постійно розширюється. Одним із сучасних напрямків розвитку кондитерської промисловості є розробка кондитерських виробів підвищеної харчової цінності, надання функціональних властивостей існуючим кондитерським виробам, підвищення конкурентної спроможності виробів.

**Матеріали і методи.** Останнім часом застосування овочевої сировини при виробництві борошняних кондитерських виробів, зокрема для підвищення їх харчової цінності, широко описується в науковій літературі, але аналіз ринку показав, що її використання є все ж обмеженим. Тому актуальним завданням є розширення асортименту виробів з використанням овочевої сировини, зокрема з гідролізованим морквяним пюре і подрібненим мигдалем.

В ході дослідження використовували загальнонаукові методи та спеціальні, наприклад для визначення вмісту  $\beta$  – каротину. Якість готових виробів визначали у відповідності зі стандартом на методи випробувань кондитерських виробів.

**Результати.** Пюре морквяне містить клітковину, пектин, цукри (глюкозу, фруктозу, сахарозу), органічні кислоти. Вітамінний склад представлений вітамінами С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, D, каротином. Морквяна сировина – справжня комора мінеральних речовин, в ній містяться кальцій, калій, фосфор, залізо, мідь, фтор, цинк, які позитивно впливають на кровотворення. Морква хороший регулятор травлення і завдяки великому вмісту пектину сприяє виведенню холестерину. Клітковина морквяного пюре є джерелом харчових волокон. Харчові волокна сприяють зменшенню калорійності раціону, допомагають регулювати моторну функцію кишечника, позитивно впливають на кишкову мікрофлору, вони адсорбують токсичні речовини, виводять з організму радіонукліди.

Солодкий мигдаль рекомендують вживати при недокрив'ї, астенії, після перенесених виснажливих хвороб, при затримці росту у дітей та як ліки від судомного кашлю, при підвищеній кислотності шлункового соку, виразці шлунку, особливо у завязятих курців (тамує епігастральний біль). Насіння солодкого мигдалю містить олію, білок (до 20%), сахарозу, глюкозу, вітаміни групи В, РР, С, каротин, 18 макро- і мікроелементів (до 3%) — кальцій, магній, натрій, залізо, марганець, мідь, барій та інші.

Готові вироби цікаві для споживача перш за все привабливими органолептичними показниками, тобто кольором, запахом, смаком. Тому перед усім потрібно визначити оптимальний вміст пюре з погляду органолептичної оцінки якості виробу. Органолептична оцінка якості кексів показала, що при внесенні морквяного пюре до 10% дослідні зразки мають приємний смак і аромат, а при збільшенні дозування з'являється специфічний присмак. Дозування меленого мигдалю складає 20% до маси борошна, збільшення дозування погіршує властивості м'якушки.

**Висновки.** В ході досліджень проведена оцінка готових виробів, визначене оптимальне дозування гідролізованого морквяного пюре і мигдалю, розроблена нова рецептура кексів підвищеної харчової цінності за рахунок збагачення білком, харчовими волокнами, пектином та іншими біологічно-активними речовинами.