

23. «ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПЕЧИВА, ЗБАГАЧЕНОГО БІЛОКВІСНОЮ СИРОВИНОЮ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ»

Н.М. Кравчук

С.В Олійник

Національний університет харчових технологій

На кафедрі технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій була проведена оцінка якості вівсяного печива, збагаченого кунжутним борошном та соєвим ізолятом, виготовленого за розробленою нами технологією. Відповідно до цього було визначено наступні показники якості: органолептичні та фізико-хімічні згідно ДСТУ 3781:2014, досліджуваного та контрольного зразків, а також визначена комплексна оцінка якості за методом Харрінгтона. За контроль було взято печиво «Вівсяне» (Сборник рецептур на печенье, М. 1987, – 219 с.) Рецептуры на печенье.-М.: Пищ. пром-сть, 1987, - 135.

Результати фізико-хімічного аналізу та органолептичної оцінки відображено в табл.1

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники та органолептична оцінка контрольного та досліджуваного зразків печива

Показник Зразок	Вологість, %	Масова частка загального цукру перерахунку на суху речовину, %	Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	Масова частка золи нерозчинної в розчині з масовою часткою соляної кислоти, %	Лужність, град	Органолептична оцінка
Контрольний	6,0 %	38,7 %	10,2 %	0,024	1,5	5,00
Досліджуваний	6,6 %	40,2 %	10,7 %	0,049	1,5	4,84
Нормований	Не більше 8,5 %	41,5 %	Не більше 21,5	0,1	2,0	5

Для оцінки властивостей виробів використовували спеціальну таблицю безрозмірних коефіцієнтів, запропоновану Харрінгтон.

Комплексна оцінка якості за методом Харрінгтона проводилася за такими показниками: органолептичні (форма, поверхня, колір, смак та аромат, вигляд у розламі), фізико-хімічні (відповідно до ДСТУ 3781:2014), структурно-механічні (намочуваність), споживчі (калорійність та масова частка білків) та економічні (вартість і рентабельність). Коефіцієнти бажаності становили 0,96; 0,75; 0,80; 1,0; 0,83 та 0,93 відповідно.

Відповідно до шкали бажаності за методом Харрінгтона, значення коефіцієнта вагомості досліджуваного зразка (0,93) потрапляє у межі від 0,80 та 1,00, що відповідає оцінці бажаності «дуже добре».

Отже, якість вівсяного печива, збагаченого кунжутним борошном та соєвим ізолятом з метою підвищення харчової та біологічної цінності, виготовленого за розробленою технологією, відповідає вимогам споживачів.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Кравчук Н. М.

Література : 1. [Сборник рецептур на печенье, М. 1987, – 219 с.]
Рецептуры на печенье.-М.: Пищ. пром-сть, 1987, - 135.