

ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА РИСОВОГО В РЕЦЕПТУРАХ СОЛОНИХ НАЧИНОК ДЛЯ ПРОДУКТІВ КОЕКСТРУЗІЇ

**Махинько Л.В., канд. техн. наук, доцент,
Тилик О.В., магістрант
НУХТ, м. Київ**

Продукти екструзійної технології, на даний час, випускають здебільшого солодкими, які за своїм смаком більше нагадують кондитерські вироби. Розширення асортименту сухих сніданків солоного смаку є актуальним завданням. Перспективним у цьому напрямку є розроблення продуктів високотемпературної коекструзії з солоними начинками. При цьому ще недостатньо вивчено вплив різних природних добавок на формування харчової, біологічної цінності та збереженість продуктів коекструзії.

Метою нашої роботи було розроблення рецептурних композицій солоних начинок для виробу зернові подушечки з начинкою. В дослідженнях за контроль було обрано начинку «Молочна», що традиційно використовується у рецептурах коекструдатів. З метою заміни цукрової пудри (40 %) використовували борошно рисове. Воно характеризується гарними структуроутворюючими властивостями, багате на хімічний склад і тому його доцільно використовувати при розробленні солоних начинок. Встановлюючи дозування рисового борошна враховували ряд факторів: досягнення високих органолептичних характеристик нового продукту, збереження необхідних структурно-механічних властивостей начинок (консистенція).

Крім того, в рецептурі було замінено сухе молоко, що традиційно використовують в солодких начинках, на суху молочну сироватку, так як сухе молоко має яскраво виражений молочний смак, а такий фактор є небажаним для солоного продукту.

В результаті отримали рецептурні композиції солоних начинок з різною кількістю компонентів, що мали високі органолептичні характеристики.

Також було досліджено структурно-механічні властивості начинок. Їх основні реологічні параметри досліджували на ротаційному віскозиметрі «Реотест-2». За результатами проведених випробувань обрано зразок, який характеризувався найкращими реологічними властивостями, подібними до контрольного зразка (начинка «Молочна»).

Таким чином, в ході проведеної роботи розроблено рецептурні композиції солоних начинок для продуктів високотемпературної коекструзії, з використанням борошна рисового. Вивчено вплив запропонованої сировини на органолептичні, структурно-механічні властивості запропонованих рецептурних композицій та обрано зразки начинок з високими показниками їх якості.