УДК 664. 664.685.4

35. ВИЗНАЧЕННЯ АДГЕЗІЙНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТІСТА БРАУНІ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Нєміріч О.В., к.т.н.
Михайленко В.М.
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Нині все більше людей звертають увагу на своє здоров'я, розробляючи та підтримуючись при цьому різноманітного дієтичного харчування.

Неминула увагою дана тенденція й заклади ресторанного господарства. Оскільки на сьогоднішній день все більше відкривається підприємства, що спеціалізується на певному харчуванні, а саме заклади вегецентричного спрямування, спортивного харчування та звісно дієтичного, що можуть запропонувати в меню вироби для певної категорії населення, наприклад: для осіб, що страждають на целіакію [1].

Згідно статичних даних кожен сотий житель світу страждає на целіакію [1-2]. Даний недуг являю собою захворювання імунного ґенезу, спричинене глютеном (фракцією білків, що присутні у зернах пшениці, жита, ячменю та зернових гібридів, напр. тритикале).

Нині провідними фахівцями медицини окреслено головні чинники, які сприяють виникненню та розвитку хронічних неінфекційних захворювань і порушень обміну речовин людини. З метою вирішення проблеми, що склалась, на державному рівні запропоновано низку заходів, спрямованих на збереження здоров'я населення та профілактику виникнення і поширення даних захворювань.

Серед намічених напрямів значну увагу приділено створенню нових, доступних населенню спеціальних харчових продуктів, які відповідали б фізіологічним потребам організму людини, що є своєчасним і актуальним.

Означені критерії поширюються, в першу чергу, на виробництво борошняних кондитерських виробів, значну частку серед яких займає продукція із пшеничного борошна.

Дана тема актуальна для внутрішнього ринку спеціального харчування будь-якої країни, де постійно відбуваються зміни потреб покупців, і фірмам необхідно ретельно простежувати тенденції формування попиту, приймати адекватні заходи для зміни пропозиції.

Таким чином, розроблення науково обґрунтованої технології брауні спеціального призначення є актуальною науково-технічною та практичною проблемою.

Основу дослідження склали методи теоретичного узагальнення та математичного аналізу якості вироби.

Брауні (англ. Chocolate brownie) – борошняний кондитерський виріб з досить вологим м'якушем, назва виробу обумовлена наявністю в тісті какао-порошку та шоколаду.