

МОЖЛИВІСТЬ ТА ДОЦІЛЬНІСТЬ РОЗРОБЛЕННЯ ОРГАНІЧНИХ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Дорохович В.В., докт. техн. наук, доцент
НУХТ, м. Київ

Органічна продукція це продукція під час виробництва якої виключається застосування хімічних добрив, пестицидів, генетично модифікованих організмів, консервантів тощо. Якщо до таких виробів вводити фізіологічно-функціональні інгредієнти, сировину багату на фізіологічно-функціональні інгредієнти можна створити цікаві і корисні для здоров'я вироби, які можна позиціонувати «вироби функціонального призначення»

Існує багато видів сировини до якої у значній кількості входять фізіологічно-функціональні інгредієнти. На теперішній час на ринку України є низка такої сировини, яка позиціонується як органічна. Наприклад: фруктові, ягідні, овочеві пюре (яблучне, морквяне та ін.) та порошки (яблучний, абрикосовий, чорничний, буряковий, морквяний), шроти з насіння (гарбуза, соняшника, льону, гірчиці), харчові волокна (пшенична клітковина, інулін), рослинні олії (з насіння льону, гірчиці, кавуна, гарбуза та ін.).

Науковці України багато років займаються розробленням борошняних кондитерських виробів зі застосуванням фізіологічно-функціональних інгредієнтів та сировини багатої на фізіологічно-функціональні інгредієнти.

Науковцями кафедри розроблено: під керівництвом проф. Дорохович А.М.: технології печива з застосуванням зародкових пластівців пшениці, борошняні кондитерські вироби з використанням стевії та продуктів її переробки, технології зтяжного печива з застосуванням овочевих пюре та порошоків (гарбузового, топінамбура), шроту з насіння гарбуза, кукурудзяної олії; білково-збивне печиво з застосуванням овочевих соків якими відновлюється сухий ячний білок; під керівництвом проф. Оболкіної В.І.: здобне печиво оздоровчого призначення з додаванням солоду вівсі та пшениці, досліджено вплив морквяного гідролізованого пюре на структурно-механічні властивості бісквітного тіста для комбінованого здобного печива; під керівництвом Дорохович В.В.: бісквіти застосуванням шроту насіння льону та лляного борошна; здобне печиво з застосуванням шроту з насіння соняшника, встановлено можливість істотного зменшення жирової складової в рецептурах печива; бісквіти з застосуванням інуліну, який є дієтичним волокном і сприяє зниженню глюкози в крові хворих на цукровий діабет.

Потрібно зазначити, що наведені розробки авторами позиціонуються як оздоровчі, функціональні. Як органічні продукти вироби не позиціонуються, т.я. сировина, що застосоване не «органік». Однак, ці розробки складають гарне підґрунтя для розроблення аналогічних виробів з органічної сировини, і, відповідно, вироби (за умови дотримання інших умов) можуть бути органічними.