

Нові види печива на основі вівсяних пластівців

Світлана Радькевич, Олена Павлюченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Борошняні кондитерські вироби займають вагоме місце серед десертної продукції закладів ресторанного господарства. Актуальним залишається питання розширення асортименту та пошуку нових видів сировини для їх виробництва.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження була технологія печива з використанням продуктів переробки зерна. Предметом дослідження були вівсяні пластівці різних видів, борошно з вівсяних пластівців, цукрове печиво, виготовлене за традиційною технологією та з використанням вівсяних пластівців.

Результати. Печиво виготовлене з борошна злакових культур за традиційною технологією характеризуються високою калорійністю і зниженою біологічною цінністю через недостатню кількість в його складі комплексу біологічно-активних речовин. Останнім часом на ринку ресторанного господарства для виготовлення кондитерських виробів, зокрема, печива широко використовуються вівсяні пластівці.

Для вівсяних пластівців характерним є підвищений вміст клітковини, яка допомагає тримати травну систему в тонусі, очищає кишечник. Вівсяні пластівці забезпечують надходження в організм людини вітамінів групи В, які позитивно впливають на стан шкіри, нігтів, волосся, додають їм пружності, міцності, краси, а вміст в них вітамінів А і Е дозволяє зберігати красу і молодість, підтримувати жіноче здоров'я.

Вівсяні пластівці є концентрованим джерелом мінеральних речовин. Йод, що входить до їх складу, захищає щитовидну залозу, зміцнює нервову систему, покращує роботу мозку, додаючи кмітливості, реакції та витримки. Співвідношення фосфору, кальцію і магнію в пластівцях сприяє підтриманню функціонування кістково-м'язового апарату. До того ж вівсяні пластівці не містять глютену, що забезпечує більш широке використання продукції на їх основі, в тому числі і для людей, які страждають на целіакію.

В дослідженнях використовували традиційну рецептуру цукрового печива, в якій здійснювали заміну пшеничного борошна на вівсяні пластівці різних видів та вівсяне борошно, отримане шляхом подрібнення пластівців. Було встановлено, що використання різних видів пластівців дозволяє покращити органолептичні показники готових виробів. Так, використання вівсяних пластівців №1 сприяє покращенню розсипчастості печива, оскільки за розміром вони більш крупні. Крім того вони мають кращу біологічну цінність, оскільки їх виробляють з цілої крупи і дані пластівці містять в складі найбільшу кількість клітковини.

Висновки. Вівсяні пластівці різних видів є перспективною сировиною в технології цукрового печива, здатною забезпечити відповідні органолептичні показники та підвищити біологічну цінність готових виробів.