

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**90-та  
Міжнародна наукова  
конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті"**

**11–12 квітня 2024 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2024**

## 22. Перспективи удосконалення технології donatів підвищеної харчової цінності

**Анастасія Соцька, Софія Саснко, Олена Кохан**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Збільшення частки прийомів їжі «на ходу» та звичка споживати кавові напої у вуличних закладах, призводить до збільшення асортименту кондитерських виробів, споживання яких гармонійно вбудовується в активний життєвий ритм сучасної людини. Все більшої популярності в нашій країні набувають борошняні вироби, що відомі під назвою американські пончики чи donati. Саме тому завданням наших досліджень було встановлення можливості удосконалення технології donatів з метою підвищення їх харчової та біологічної цінності та зниження калорійності.

**Матеріали і методи.** У ході наукової роботи було проаналізовано технологію виробництва donatів, їх хімічний склад та вивчено перспективні шляхи підвищення харчової та біологічної цінності, а також зниження калорійності цього виробу. Обрано сировину рослинного походження (борошно з нуту та сочевиці, поре з ягід кизилу) для розробки рецептурних композицій основних напівфабрикатів для виробництва глазурованого donату з начинкою.

**Результати.** Donati користуються великою популярністю завдяки різноманітності смаків, а також яскравому оформленню, що змушує мимоволі звернути увагу та зробити вибір покупців саме у бік цього кондитерського виробу. Цей виріб робиться у формі кільця, що покрито глазур'ю, з різноманітною начинкою. На відміну від пончиків donati споживаються холодними. Залежно від рецептури donati можуть бути виготовлені із застосуванням дріжджів чи на основі хімічних розпушувачів. Як і пончики, традиційні donati обсмажуються у фритторі, набуваючи апетитного золотистого кольору. Однак зараз все більше їх виробників з метою зниження калорійності цих виробів пропонують виготовляти ці вироби шляхом випікання, а не обсмаження. Саме цей спосіб термообробки ми використали в своїй роботі.

З метою покращення харчової та біологічної цінності donatів, для яких характерним є незбалансований хімічний склад з домінуванням вуглеводів, було запропоновано комплексно підійти до завдання і провести удосконалення рецептурних композицій кожної частини виробу. У випеченому напівфабрикаті запропоновано частину пшеничного борошна замінити борошном з бобових культур, що багате білковими речовинами та харчовими волокнами. Для розширення асортименту виробів та збагачення їх БАР запропоновано виготовляти начинку на основі купажу яблучного поре та поре з ягід кизилу. Вибір цієї ягідної сировини обумовлений значною концентрацією пектинових речовин та органічних кислот, що дозволяє прогнозувати можливість отримання на їх основі термостабільної начинки, що дозволить зміни внесення начинки у виріб з інжекції випеченого напівфабрикату на формування тістової заготовки вже з начинкою. Для зниження калорійності виробу, окрім зміни способу його термообробки з обсмаження в олії на випікання в формах, запропоновано глазурувати donati не шоколадною чи кондитерською глазур'ю, а глазур'ю, що виготовляється на основі фруктової сировини з використанням гідроколідів рослинного походження. Такий підхід окрім зниження калорійності виробу дозволить розширити кольорову гаму глазури без застосування штучних барвників та ароматизаторів у її складі.

**Висновки.** Проведений аналіз технології donatів та встановленні шляхи удосконалення їх рецептурного складу та способу виробництва з метою розширення кондитерських виробів зі збалансованим складом, зниженою калорійністю та високими споживчими характеристиками.