

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Національному університету харчових
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

22-23 травня 2014 р.

КИЇВ НУХТ 2014

15. Перспектива використання овочевих порошків при виробництві галет

Олександра Неміріч, Наталія Боклан, Надія Усагюк

Національний університет харчових технологій

Вступ. Галети відносять до борошняних кондитерських виробів, які виготовляють з пружно-еластичного тіста. Це сухе печиво, що здатне зберігати свої властивості протягом тривалого часу. Аналіз наукових розробок, досвіду вітчизняних і зарубіжних підприємств свідчить про те, що різна нетрадиційна рослинна сировина використовується переважно для виробництва печива, пряників, вафель і недостатньою мірою – для виробництва галет. З огляду на це, метою досліджень було дослідження споживних властивостей галет з овочевими порошками, отриманими способом холодного розпилювального сушіння.

Матеріали і методи. Предметом дослідження були галети з борошна пшеничного, органолептичні та фізико-хімічні властивості галет з використанням овочевих порошків з моркви та зі шпинату.

Результати. Тісто з пшеничного борошна готували опарним способом. Бродіння опари здійснювали при температурі 32 °С протягом 70 хв. За дослідженнями було обрано 10 % порошку з моркви та 5 % порошку з шпинату до маси рецептурного складу як раціональне дозування. При цьому рецептуру перераховано за вмістом сухих речовин аналогічно контрольному зразку. Порошки додавали під час замішування тіста. Бродіння тіста тривало 1 годину. Випікання галет здійснювалося за температури 200 °С протягом 15 хв. Досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів. Показано, що галети з овочевими порошками мають оригінальний колір і смак, що приваблюватиме споживачів, особливо дітей і підлітків. За фізико-хімічними показниками якості нові види галет наближені до контрольного зразка, проте мають дещо вищу кислотність за рахунок органічних кислот овочевих порошків. Крім того, тісто у зразку з порошком зі шпинату було пружно-еластичним, відрізнялось більш міцною структурою порівняно з іншими зразками, що пов'язано з більшою водопоглинальною здатністю порошку зі шпинату порівняно із порошком з моркви.

Висновки. Результати досліджень дали можливість рекомендувати порошки з моркви та шпинату для збагачення галет мікронутрієнтами. Визначено, що раціональне дозування порошку з моркви становить 10 %, а порошку з шпинату 5%, що дозволяє отримати вироби з прийнятними органолептичними властивостями і фізико-хімічними показниками якості, які наближені до контрольного зразка.