

## **11. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КАКАО ПРОДУКТУ МОЛОТОГО НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ ПРИГОТУВАННЯ ЦУКРОВОГО ПЕЧИВА**

**С.О. Білецький**  
**О.О. Гавва, А.М. Дорохович**

Борошняні кондитерські вироби мають високу калорійність, перевантажені вуглеводами, жирами, мають недостатню кількість білків, харчових волокон, вітамінів і мінеральних речовин. Харчові волокна вкрай необхідні для нормального функціонування травної системи людини та організму в цілому.

Робота присвячена дослідженню впливу какао продукту молотого, який містить значну кількість харчових волокон, на параметри приготування цукрового печива. Какао продукт молотий являє собою дрібнодисперсний порошок — суміш какао порошку та какао вели в співвідношенні компонентів 1:1. Було досліджено зміни основних органолептичних, фізико-хімічних та структурно-механічних характеристик тіста та готового цукрового печива в залежності від дозування какао продукту молотого. Встановлений вплив какао продукту молотого на параметри приготування тіста та процес термообробки виробів. На основі отриманих даних встановлено раціональне дозування какао продукту молотого для виробництва цукрового печива, збагаченого харчовими волокнами.