

Досвід використання інноваційних технологій у макаронному виробництві

Світлана Бажай -Жежерун, Марія Шорнікова

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Макаронні вироби в Україні є продуктом щоденного вжитку, за рахунок простоти, відносно швидкого часу приготування, та досить довгого терміну зберігання.

Матеріали і методи. Аналітичні дослідження сучасних публікацій зарубіжних і вітчизняних науковців, щодо виробництва макаронних виробів оздоровчого призначення.

Результати. Провідними тенденціями країн Європи, щодо макаронного виробництва, є використання органічного цільнозернового пшеничного борошна, а також безглютенових видів сировини. Окрім того, фахівці окремих країн застосовуючи новітні функціональні інгредієнти, прагнуть надати оздоровчих властивостей продуктам.

Так італійські виробники впроваджують використання цінного борошна полби та гороху, дикого каштану, томат-продукти, рослинні джерела поліфенолів. [1].

Виробники макаронних виробів на підприємствах Германії, з метою підвищення харчової цінності продуктів, застосовують гречане та борошно спельти, яке характеризується підвищеним вмістом білка, порівняно з пшеничним. Окрім того, відмітною є тенденція до використання таких рецептурних компонентів, як овочеві пюре: бурякове, морквяне, томатне тощо. Цінними у харчовому відношенні є мультизлакові макаронні вироби, які включають суміш різних видів борошна, а саме: кукурудзяне, цільнозернове рисове, гречане та борошно кіноа.

Для підвищення вмісту клітковини та природних антиоксидантів, американські виробники макаронних виробів, окрім застосування інноваційних видів зернової сировини: коричневого рисового борошна, борошна сочевиці здійснюють виробництво беззернових макаронів – на основі цвітної капусти, томатів тощо [2].

Для розширення асортименту продуктів оздоровчого спрямування, зокрема макаронних виробів, на вітчизняних підприємствах налагодженого випуск виробів з цільнозернового пшеничного борошна та безглютенових видів борошна, з використанням яйцепродуктів, томатопродуктів, овочевих порошоків, молока натурального та сухого, з виноградними кісточками і чорним кунжутом, з пшеничними та житніми висівками, гарбузовим насінням, шротами насіння льону волоського горіха тощо.

Висновки. Отже науковці та виробники провідних країн світу досить поширено використовують нетрадиційну сировину, для збагачення нутрієнтного складу макаронних виробів. На вітчизняних підприємствах також виготовляють макаронні вироби підвищеної харчової цінності, однак розширення асортименту виробів оздоровчого спрямування є актуальним завданням фахівців-технологів.

Література.

1. Nilusha R. A. T., Jayasinghe J. M. J. K., Perera O. D. A. N., Perera P. I. P. Development of Pasta Products with Nonconventional Ingredients and Their Effect on Selected Quality Characteristics: A Brief Overview. *Int J. Food Sci.* 2019; 2019: 6750726. doi: 10.1155/2019/6750726.

2. Melini V., Melini F., Acquistucci R. Phenolic Compounds and Bioaccessibility Thereof in Functional Pasta. *Antioxidants* 2020, 9(4), 343; <https://doi.org/10.3390/antiox904034>.