

ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ З БІСКВІТНОГО ТІСТА ФІТОКОМПОЗИЦІЄЮ «ЖЕМЧУГ»

А.В. Рижинко

М.І. Назар

Національний університет харчових технологій

Харчування — одна з головних умов існування людини. Кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів, своєчасність і регулярність прийому їжі вирішальним чином впливають на життєдіяльність організму. Світовий досвід показує, що перспективним та ефективним є розробка і налагодження виробництва спеціальних харчових продуктів додатково збагачених дефіцитними нутрієнтами до рівня, що відповідає фізіологічним потребам людини, так як на сьогодні більшість населення використовує в своєму раціоні одноманітну, насичену тваринними жирами і простими, легкозасвоюваними вуглеводами, їжу.

Борошняні кондитерські вироби, в тому числі бісквітні, не є продуктами першої необхідності, проте вони популярні серед всіх верств населення та входять до раціону людини і, відповідно, їх споживання має суттєвий вплив на стан здоров'я споживачів. Вони займають значну питому вагу в загальному обсязі продукції, що виробляється підприємствами ресторанного господарства. Значний попит на кондитерські вироби обумовлює необхідність корегування їх хімічного складу. Рецептурний склад даної групи виробів піддається регулюванню, що дозволяє на їх основі створювати продукти харчування, які відповідають новим вимогам науки про харчування.

Бісквітний напівфабрикат — це пухкий, дрібнопористий напівфабрикат з пористою м'якушкою, який отримують шляхом збиванням яєчно-цукрової маси з борошном, при цьому вводиться велика кількість повітря, в результаті чого тісто збільшується у об'ємі в 2-3 рази. Багато наукових праць вітчизняних та іноземних вчених присвячено борошняним кондитерським виробам, в тому числі про бісквітним напівфабрикатам. Більшість науковців

перспективним вважають пошук альтернативи пшеничному борошну. Для його заміни пропонують гірчичне, вівсяне, ячмінне, амарантове, соргове борошно, борошно з плодів бояришника, а також виготовлення борошняних композицій із борошна високих виходів ячменю, тритікале, гречане з додаванням пшеничного. Також вивчалоя вченими вплив рослинних порошоків, різних емульгаторів, використання топінамбуру та ксампану, заміна меланжу на люпиново-меланжовий гідролізат, введення яблучного пюре.

Перспективним джерелом для збагачення борошняних кондитерських виробів, в тому числі і бісквітних є фітокомпозиції, які забезпечують високі фізико-хімічні та органолептичні характеристики готової продукції, підвищують біологічну цінність хлібобулочних, кондитерських виробів, збагачують продукти харчування магнієм, калієм, кальцієм, фосфором, вітамінами групи В, пектином, бета-каротином, харчовими волокнами та іншими корисними інгредієнтами. З асортименту запропонованих фітокомпозицій для збагачення бісквітного тіста було обрано «Жемчуг».

Харчова добавка «Жемчуг» рекомендована для створення саме борошняних виробів функціональної дії. Вона сприяє засвоєнню білка, активізації деяких ферментів, включаючи ліпазу, зниженню холестерину в крові, підвищує імунітет. Також частково компенсує дефіцит кальцію і фосфору в раціоні харчування, допомагає підтримати у здоровому стані кістки та зуби. Через вміст у вибраній добавці кальцію ідеально підходить для майбутніх мам, які люблять ласувати солодким під час вагітності.

Після проведених досліджень було відмічено, що бісквітний напівфабрикат збагачений фітокомпозицією «Жемчуг», за органолептичними показниками не поступається традиційному, але окрім легкої, рівномірної, пухкої та однорідно-жовтуватої за кольором структури, він має приємний молочний аромат та присмак, а також достатній рівень важливих макро- та мікронутрієнтів (Ca, Fe, I, P, фолієвої кислоти). Це дає підстави для

проведення подальшого дослідження бісквітних напівфабрикатів з додаванням фітокомпозиції «Жемчуг».

Науковий керівник: В.І. Кочерга.