

3. Інтернет-ресурс: <https://cyberleninka.ru/article/n/farmakognosticheskoe-issledovanie-nadzemnoy-chasti-shlemnika-baykalskogo-scutellaria-baicalensis-georgi>

4. Інтернет-ресурс: https://www.pfizermed.com.ua/sites/g/files/g10037376/f/201711/%D0%A3%D0%BD%D1%96%D1%84%D1%96%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%9F%D0%A2%D0%A1%D0%A0.pdf

5. Інтернет-ресурс: <https://cyberleninka.ru/article/n/sutellaria-baicalensis-georgi-perspektivnoe-lekarstvennoe-rastenie>

ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ СИРОВИНИ ДЛЯ БРАУНІ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Нєміріч О.В., Михайленко В.М., Бережна Т.О.

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна
nemirichav@gmail.com, vladamihajlenko@gmail.com, [berezha_tatyanka@ukr.net](mailto:berezhna_tatyanka@ukr.net)

Ключові слова: борошно кедрове, фундукове, волоського горіху.

Вступ. Останнім часом визначилась тенденція створення і випуску спектра харчових продуктів заданої якості – низькокалорійних, зі зниженим вмістом тваринного жиру, легкозасвоюваних вуглеводів і кухонної солі, збагачених білками, вітамінами, мінеральними і баластними речовинами. Необхідно зауважити, що за кількістю та набором існуючі продукти заданого складу не можуть задовольняти усіх потреб споживача, тому необхідно значно збільшити обсяги їх виробництва, а також розширити асортимент.

Результати та їх обговорення. В ході теоретичних досліджень передбачено взаємозаміна борошна пшеничного вищого сорту на крохмаль тапіоки, борошно кедрового, волоського горіха, фісташкове борошно. Упровадження заміни глютенної сировини на аглютенну дозволить споживати виріб особам, що страждають на целіакію, у зв'язку з тим що білки борошна маніоки, кедрового, волоського, фундукового борошна не містять глютену [1,2].

Таблиця 1 - Обґрунтування вибору сировини для брауні спеціального призначення

Назва сировини	Види	Роль в технологічному процесі	Обґрунтування вибору сировини
Борошно	Кедрове, фундукове, волоського горіху	Денатурує та коагулює, зв'язує воду	Вміст даної сировини, дозволяє розширити асортимент аглютенових борошняних кондитерських виробів та характеризується високою біологічною цінністю та збалансованим жирно-кислотним складом.

Крохмаль і крохмале-продукти	Нативний: тапіоковий;	Регулює консистенцію, внаслідок набрякання та клейстеризації, сприяє стабілізації та утворенню каркасу страви	Наявність даної сировини дозволить забезпечити статус «аглютенової» виробу. Технологічна функція сировини – виступає у ролі структуроутворювача страви, впливає на структурно-механічні властивості.
Поверхнево-активні речовини	Соєвий лейцетин	Регулює консистенцію	Технологічна функція сировини – виступає у ролі структуроутворювача виробу, впливає на структурно-механічні властивості.
Яйця курячі	Яйця натуральні	Згущують рецептурну суміш внаслідок часткової денатурації білків, забезпечують емульгуючу здатність	Характеризуються високою біологічною цінністю, вмістом мінеральних речовин та вітамінів.
Харчові жири	Какао-масло порошок	Виконує пластичну функцію	Має значну стійкість до згіркнення, сприяє формуванню високодисперсних жирової і повітряної фаз. Характеризується збалансованим жирно-кислотним складом.
Фруктоза	Фруктоза	Регулює в'язкість рецептурної суміші	Наявність даної сировини дозволить споживати особам, хворим на цукровий діабет та ожиріння .
Кероб	Кероб	Підвищують харчову цінність страв та органолептичні показники якості, формування та розширення асортименту	Дозволяє споживати даний виріб дітям, оскільки в даній сировині відсутня речовина теобромін

Висновки. Отже, використання вищезазначених видів сировини дозволяє отримати вироби належної якості та розширити асортимент борошняних

кондитерських виробів за рахунок заміни пшеничного борошна на аглютенову сировину.

Перелік посилань:

1. УДК 664.644.4 ББК 36.83 Лобачова Н.Л. Удосконалення технології безглютенових хлібобулочних виробів : монографія / Н. Л. Лобачова. – Суми : Сумський національний аграрний університет, 2015. – 214 с;
2. УДК 664.681.9 Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів спеціального призначення на основі горіхового борошна Неміріч О.В., к.т.н., Михайленко В.М., асист., Бережна Т.О., студент *Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ*

ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА

Неміріч О.В., Гавриш А.В., Устименко І.М.

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

nemirichav@gmail.com, ackvva@gmail.com, ustymenko_igor@ukr.net

Ключові слова: лікарська сировина, харчова промисловість, м'ята перцева, суниця, морозиво

Вступ. На сьогоднішній день актуальним є використання рослинної сировини у технологіях харчових продуктів. Основною рослинною сировиною, поряд з традиційними зеленню, овочами, ягодами, є лікарська сировина та дикорослі ягоди. Використання лікарських рослин у виробництві функціональних та харчових продуктів широко впроваджується у США, Японії та країнах близького зарубіжжя. Лікарські рослини можливо застосовувати у кондитерській промисловості [6]. Лікарська сировина є джерелом природних біологічно-активних речовин та її доцільно розглядати як рецептурний компонент, який дасть можливість надати оригінальних органолептичних показників якості з одночасним підвищенням харчової цінності готових продуктів. Лікарська сировина здатна підвищувати захисні сили організму людини до впливу різних ушкоджуючих чинників так як містить біологічно активні речовини у досить широкому спектрі. Також, лікарські рослини можливо використовувати у якості природних барвників для харчової промисловості [1, 4]. У харчовій промисловості лікарські трави переважно використовують у вигляді порошків, пюре, спиртових та ефірних екстрактів.

Отже, доцільно і перспективно використовувати лікарську сировину у виробництві харчових продуктів, зокрема морозива.

Матеріали та методи. У якості лікарської сировини використовували подрібнені та сушені листя м'яти перцевої (*Mentha piperita* L.).

М'ята перцева – це традиційна культура для промислового вирощування в Україні та є джерелом цінної ефірної олії. Її вміст в листках м'яти коливається від 1,3 до 4,8% [2]. Компоненти листя м'яти перцевої виявляють спазмолітичну, антисептичну, протизапальну, дезінфікуючу дію та покращують травлення [5]. Як дикорослі ягоди використовували сушені ягоди суниці