

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Аналіз харчової цінності кексів сирних з дієтичними добавками

А.Б.Собко, М.І.Пересічний

Національний університет харчових технологій

З метою створення борошняних кондитерських виробів функціонального призначення для дітей дошкільного віку були проведені дослідження з використанням гарбузового порошку, шроту розторопші, шроту зародків пшениці, олії насіння вівса у виробництві кексів сирних.

Об'єкт дослідження – харчова цінність кексів сирних з дієтичними добавками. Кекси функціонального призначення для харчування дітей дошкільного віку містять сир знежирений, яйця курячі, цукор - пісок, а також додатково введено композиційні суміші, масло вівсяне, ягоди смородини, чорниці, журавлини, причому в якості композиційних сумішей використовується суміш зі шроту расторопші і порошку гарбуза, та / або шроту із зародків пшениці і порошку гарбуза.

Профілі біологічної цінності кексів із використанням дієтичних добавок мають більшу площу поверхні порівняно з контрольним зразком і наближаються до біологічної цінності еталонного зразку завдяки підвищеному вмісту білку і ПНЖК (кекс «Ягідка»), харчових волокон (кекс "Смакота"), мінеральних речовин (цинк, селен, кальцій, залізо), вітамінів (каротиноїдів, аскорбінової кислоти).

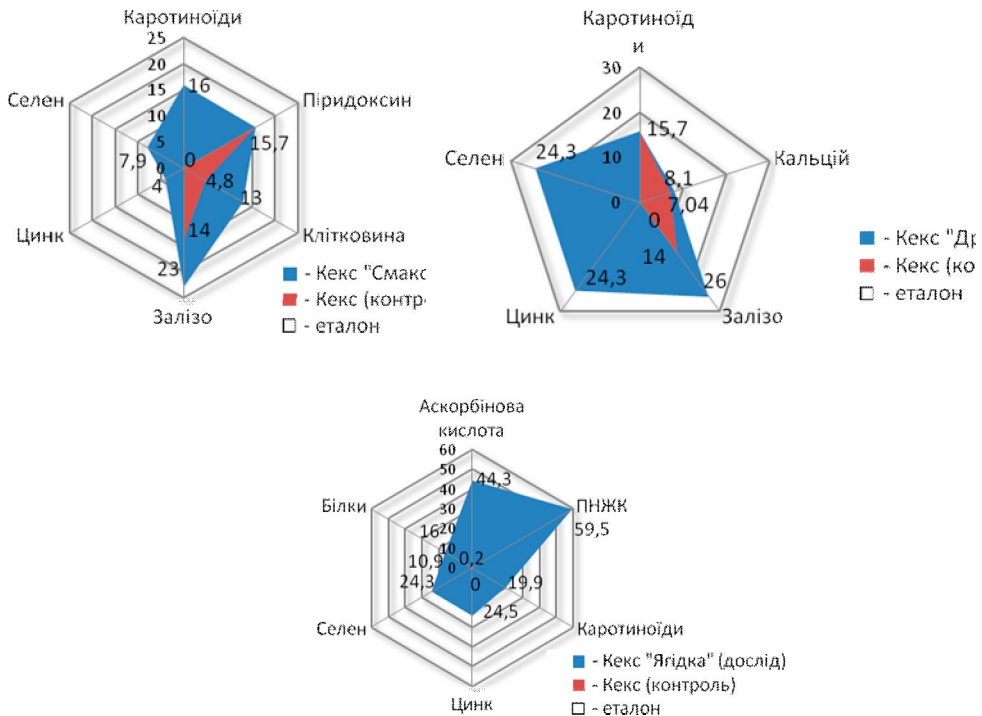


Рис.1. Профілі харчової цінності кексів сирних з дієтичними добавками

Отже, соціальний ефект від впровадження новітніх технологій кексів полягає в можливості оптимізувати структуру раціонів харчування дітей дошкільного віку.