

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

Сухі сніданки коекструзійної технології

О.В. Бур'ян, О.І. Дрьомін, О.В. Запотоцька, В.М. Ковбаса

Національний університет харчових технологій

Світові виробники сухих сніданків позиціонують їх як продукт, ідеальний для прихильників здорового способу життя, та наполегливо рекомендують дітям. Сухі сніданки (подушечки з начинкою) як продукт високотемпературної коекструзії складається з двох частин: зернового корпусу та начинки на жировій або фруктовій основі.

У продукти ко-екструзії найчастіше вводяться жирові начинки, які за своїми властивостями найбільш придатні для використання, оскільки мають низьку масову частку води, але за своїм хімічним складом не відповідають вимогам нутриціології. Готова фруктова начинка містить 30–35 % води, що значно перевищує вміст води у корпусі, тому існує загроза переходу води з начинки у корпус екструдату, а це є небажаним явищем.

Корпус для коекструзійних продуктів незбалансований також за своїм хімічним складом, а особливо за амінокислотним скором. Тому розроблення нових продуктів з підвищеним вмістом білка, збалансованого за кількістю незамінних амінокислот, а також зі збільшеною кількістю харчових волокон – необхідна вимога сьогодення до продуктів здорового харчування.

Розроблена рецептура корпусу для коекструзійного продукту шляхом використання комп'ютерного програмування з використанням в якості компонентів, що підвищують харчову цінність продуктів таких культур, як маш і нут. Провівши органолептичну оцінку та дослідження основних фізико-хімічних показників, можна зробити висновок про доцільність використання даних культур при виробництві сухих сніданків коекструзійної технології.

Розроблена фруктова начинка на основі фруктового пюре з додаванням комплексних структуроутворювачів (пектин, модифікований крохмаль, клітковина) дозволяє отримати готовий продукт високої якості з покращеними показниками здатності до зберігання.

Отже, розроблені рецептури для корпусу і начинки дозволяють отримати продукт підвищеної харчової цінності з покращеними органолептичними, фізико-хімічними показниками, що залишаються стабільними протягом певного терміну зберігання.

Література

1. Пищевые продукты с промежуточной влажностью / Пер. с англ. под ред. Р. Дэвиса, Г. Берча, К. Паркера. - М. Пищевая промышленность, 1980. - 208с.
2. Василенко В.Н. Разработка и научное обоснование способа получения экструдированных гороховых палочек с белковой добавкой: : Дис. ... кандидата техн. наук: 05.18.01. -Воронеж, 2003. - 336 с.