

## 8. Перспективи використання сушеної рослинної сировини в технології крекери

Ірина Кравчик, Олександра Неміріч, Андрій Гавриш  
*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Серед групи борошняних кондитерських виробів крекери посягають значну питому вагу у споживачів. Крекер – сухе, пористе, крихке, солонувате печиво, що готується з пшеничного борошна і жиру, технологіє передбачено бродіння тіста за використання пресованих дріжджів. Готові вироби характеризуються бульбашковою поверхнею і пористою, крихкою структурою. Крім борошна, жиру і дріжджів залежно від сорту додаються хімічні розпушувачі, молоко, меланж, цукор, кмін та інші продукти.

Для тих, хто дотримується суворої дієти, крекер успішно замінює хліб, широко застосовуються в закладах ресторанного господарства під час виробництва бутербродів канапе, салатів широкого асортименту.

У солоні традиційні крекери прийнято додавати сир і розмарин, смажену цибулю, прованські трави, насіння льону, кунжуту тощо.

Проте розробки щодо підвищення харчової цінності даного борошняного кондитерського виробу є одиничними.

В розвиток існуючих розробок метою роботи було дослідження можливості поліпшення споживних властивостей крекери за використання сушеної рослинної сировини : порошоків з кабачків, капусти, петрушки, кропу та імбиру, насіння кмину.

**Матеріали і методи.** В якості контрольного зразка для досліджень обрано крекер за діючою нормативною документацією. В якості дослідних зразків взято зразки тіста та крекерів з додаванням рослинних інгредієнтів. Основні показники якості сировини, тістових напівфабрикатів (титровану і активну кислотності), готових виробів (лужність, намочуваність, масову частку вологи) досліджували методами, які використовуються в технологічному контролі кондитерського виробництва і регламентовані ГОСТами і ДСТУ.

**Результати.** Проведено аналітично-розрахункові дослідження з обґрунтування рецептур і технології крекерів з використанням рослинної сировини або їх комбінування. Досліджено вплив вказаних рослинних інгредієнтів на органолептичні, фізико-хімічні показники якості і стійкість під час зберігання. Показано, що високими органолептичними показниками якості відрізнялись зразки крекери з додаванням рослинних порошоків з дисперсністю 30...50 мкм в масових частках 10 % до маси рецептурної суміші. Показано, що додавання порошоків з капусти, імбиру, кмину, петрушки та кропу сприяють формуванню реологічних властивостей тіста, що дозволяють сформувати вироби.

За намоучаністю, лужністю крекери з рослинною сировиною відповідають вимогам нормативної документації.

Протягом пролонгованого зберігання нові вироби виявляють стійкість до окислювальних процесів як в паперовому, так і полімерному пакуванні, в порівнянні з контролем.

Розраховано хімічний склад нових виробів, за результатами якого показано підвищення їх харчової цінності в порівнянні з контрольними зразками за вмістом вітамінів і мікроелементів.

**Висновки.** Таким чином, багатоплановими комплексними дослідженнями обґрунтовано можливість та доцільність використання в виробництві керкерів порошків з капусти, імбиру, петрушки, кропу та кмину, що дозволяє отримати продукт з високими органолептичними і фізико-хімічними показниками якості і підвищеною харчовою цінністю.