

## **Вівсяне печиво збагачене білкововмісною сировиною рослинного походження**

Сергій Олійник, Олена Кобець, Оксана Арпуль

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Вівсяне печиво користується популярністю у всьому світі, але як і більшість борошняних кондитерських виробів, у ньому зосереджена велика кількість жирів та вуглеводів і міститься недостатньо білків, вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон.

Для більшого ознайомлення з можливостями вирішення цієї проблеми був проведений літературний огляд робіт науковців, які займалися удосконаленням рецептур вівсяного печива та збагаченням борошняних кондитерських виробів інгредієнтами багатими на білок, і проведено визначення їх потенційних джерел.

Дослідженнями у даному напрямі займалися Максимова А. О., Сюткіна О. В., Бондар Н. П. і Корецька І. Л., Денисенко Т. М. Науковцями було проведено збагачення рецептури вівсяного печива рослинною сировиною багатою на білок в результаті чого були отримані вироби з високими фізико-хімічними та органолептичними показниками. Але в даних дослідженнях основний акцент був націлений не на підвищення вмісту білків у виробах, тому його кількість була збільшена незначно. Досвід вищезазначених досліджень показує, що перспективними джерелами для збагачення борошняних кондитерських виробів є борошно з нетрадиційної рослинної сировини: із паростків сої, тритикале, гороху. Також відомі способи збагачення печива та тістечок цикорлатом, пластівцями із зародків пшениці, подрібненими ядрами та білковим ізолятом із соняшника, полісолодовим екстрактом, кунжутним шротом, а також білковим концентратом з гірчиці [1,2].

Сьогодні одним із перспективних шляхів вирішення проблеми нестачі білків є пошук нових його джерел рослинного походження та розробка способів їх використання для удосконалення борошняних кондитерських виробів. Перспективним напрямком вирішення проблеми білкового дефіциту можна вважати раціональне використання рослинної сировини та створення на її основі різних форм харчового білка (білкового борошна, концентратів, текстуратів, ізолятів), які широко використовуються у виробництві продуктів профілактичного та дієтичного призначення завдяки їх високій біологічній цінності та легкому засвоюванню [3].

Таким чином, нутрієнтний склад вівсяного печива характеризується високим вмістом цукрів та насичених жирів, а вміст білку, харчових волокон, вітамінів та мікроелементів є незначним, тому для поліпшення амінокислотного складу вівсяного печива перспективним джерелом є використання вторинних продуктів переробки рослинної сировини.

**Література**

1. Сюткіна О. В. Нові види вівсяного печива підвищеної харчової та біологічної цінності / О. В. Сюткіна, Н. П. Бондар, І. Л. Корецька. – 2015.
2. Денисенко Т. М. Товарознавчі дослідження борошняних кондитерських виробів підвищеної біологічної цінності : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.18.15 "товарознавство харчових продуктів" / Денисенко Тетяна Миколаївна – Київ, 2007. – 24 с.
3. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – Київ: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.