

## Визначення доцільності застосування рослинних олій в технології вівсяного печива

Євген Серга, Вікторія Дорохович

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ .В технології багатьох борошняних кондитерських виробів , в тому числі вівсяного печиві, виробники застосовують не вершкове масло , а інші тверді жири в складі яких мало ПНЖК. Це обумовлює доцільність застосування рослинних олій з високим вмістом ПНЖК.

Матеріали і методи. Органолептичні показники вівсяного печива оцінювали за 5-ти бальною шкалою. Вміст ПНЖК та енергетичну цінність визначали розрахунковим методом.

Результати. За базову рецептуру вівсяного печива було вибрано рецептуру №198 , до складу якої входять: борошно пшеничне вищого сорту, цукор білий кристалічний, вершкове масло, вівсяне борошно, вода , сода, сіль, кориця , ванілін.

В дослідних зразках в якості жирового компонента застосовано кукурудзяна олія та арахісова олія. Вибори рослинних олій обґрунтовано наступними факторами : містять корисні жирні кислоти: лінолеву та ліноленову; знижують рівень холестерину, багаті антиоксидантами.

Дослідний зразок № 1 – вівсяне печиво на кукурудзяній олії.

Дослідний зразок № 2 – вівсяне печиво на арахісовій олії.

В рецептурах в якості солодкої речовини використано традиційну сировину – цукор білий кристалічний.

Під час органолептичної оцінки запропонованих найменувань печива встановлено що печиво на арахісовій олії було більш твердим, при надломі кришилось на відмінну від печива на кукурудзяній олії яке в свою чергу було м'яким. Також можна зазначити, що печиво на кукурудзяній олії показало себе краще при випікання так як воно менше розтікалось і краще зберігало свою форму аніж печиво з додаванням арахісової олії.

Важливим показником що характеризує якість виробів є харчова, енергетична цінність та вміст есенціальних нутрієнтів, у даному випадку, вміст ПНЖК.

**Таблиця. Харчова та енергетична цінність печива**

Зразок печива	Вміст в 100г печива				Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
	Білки,г	Жири,г				
		загальне	лінолева	ліно-ленова		
Контрольний	6.0	14	4	0.5	71.00	437
Дослідний №1	5.07	20.33	5	1	70.68	460
Дослідний №2	5.07	20.33	5	1	70.68	460

**Висновок:** провівши всі дослідження та випікання можна зробити висновок , що при розробці вівсяного печива перевагу треба надавати кукурудзяній олії . Печиво на кукурудзяній олії добре себе проявило на випіканні , воно менш розтікається ніж його конкурент. Також кукурудзяна олія корисна людям хворим на цукровий діабет , вона допомагає знизити рівень цукру у крові. І ще кукурудзяна олія менше коштує , що також важливо .