

ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПАХЛАВИ

Павлюченко О.С., канд. техн. наук, доцент кафедри ТР і АП
Троцюк Г.Ю., магістрант кафедри ТР і АП
Національний університет харчових технологій
м. Київ

Харчування усіх груп населення України є важливим фактором, що в значній мірі визначає здоров'я нації. Забезпечення повноцінного складу, безпечності і якості харчових продуктів, зокрема, кондитерських виробів, слід оцінювати як найважливішу задачу сучасного етапу розвитку харчової індустрії.

Кондитерські вироби є досить популярними в Україні. Середній рівень споживання на душу населення на рік складає до 7,4 кг. Нині, за споживанням кондитерських виробів, Україна посідає в світі восьму позицію. За асортиментом вітчизняний ринок майже не поступається європейському, адже асортимент кондитерської продукції налічує понад 1000 найменувань, з яких близько 90 % належить вітчизняній продукції.

Особливу зацікавленість, як харчової так і функціональної добавки викликає насіння льону. Насіння льону багате на білок – його вміст в 1,5 рази перевищує вміст білку в злакових. У складі насіння виявлено значну кількість жиру (30-48 %); вітаміни В₁, В₂ і С; мінеральні речовини такі, як: К, Са, Mg, Р та ін. Крім того, в насінні льону містяться вуглеводи (12-26 %), амінокислоти, слизи (9-12 %).

Для вивчення можливості використання насіння льону в технології кондитерських виробів, зокрема, пахлави проводили пробні лабораторні випікання. Використовували рецептуру «Пахлави здобної». У виробництві пахлави здобної використовували борошно вищого сорту, масло топлене, яйця курячі, дріжджі, цукор-пісок, ядра ліщини, кардамон, мед, жовтки та насіння льону. Тісто для виробництва пахлави готували безопарним способом. Для максимального збереження хімічного складу та біологічної цінності насіння льону вносили до складу начинки.

В результаті проведених досліджень було встановлено, що дозування насіння льону в кількості 5 та 10 % сприяє ущільненню начинки, порівняно з контролем, та покращенню зовнішнього вигляду готових виробів. На зламі дані зразки мають шарувату структуру з чітко вираженою горіховою прослойкою. Для них характерний приємний запах, просочений маслом і медом смак, присмак льону відчувається слабо. При збільшенні дозування насіння льону понад 10 % спостерігається розшарування та відокремлення начинки. В пахлаві з 15 % насіння льону значно відчувається специфічний присмак та запах насіння льону.

Таким чином, оптимальним дозуванням насіння льону в начинці для пахлави, на нашу думку, є 10 %. Дане дозування дозволяє отримати готові вироби відповідної якості, підвищити харчову та біологічну цінність. При вживанні 100 г пахлави здобної з вмістом насіння льону 10% покриття добової потреби в порівнянні з контролем, в білках збільшується: для чоловіків на 8,3%, для жінок на 10,1%; в жирах: для чоловіків – 28,5%, для жінок – 34,6 %. При цьому добова потреба у вуглеводах – для чоловіків не змінюється, для жінок – знижується на 17,5%.