

# **ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ**

**Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М.**

**Національний університет харчових технологій**

**м. Київ**

Населення сьогодні все більше стикається з проблемою незбалансованого харчування та споживанням рафінованих харчових продуктів серед яких одними з найпопулярніших є формовані картопляні чіпси. Тому актуальним є зниження енергетичної цінності цього виду продукту шляхом удосконалення рецептурного складу.

Класична рецептура виробництва формованих картопляних чіпсів включає сухе картопляне пюре, крохмаль, пшеничне борошно, воду та смакові добавки. Термічна обробка продукту відбувається у великій кількості олії при температурі понад 160 °С.

Нами запропоновано виробляти формовані картопляні чіпси без використання крохмалю та борошна, а замінити його висівками жита, ячменя, жмихом гарбузового насіння, кріопорошками броколі або червоного буряка, а термічне оброблення здійснювати без олії шляхом висушування за допомогою двох розжарених поверхонь. Використання вторинних продуктів борошномельного виробництва є вдалим рішенням у вирішенні задачі збагачення формованих картопляних чіпсів харчовими волокнами за рахунок наявності їх на ринку у великій кількості та відносній дешевизні. Перевагами використання кріопорошків, які є концентратами плодової м'якоті і соку є те, що вони містять у своєму складі в 6-10 разів більше корисних речовин, ніж консервовані фрукти чи овочі, що забезпечує їх здатність виводити з організму людини радіонукліди. Відповідно до проведених органолептичних та структурно-механічних досліджень дослідних зразків з різними рецептурними співвідношеннями картопляної крупки до вибраної додаткової сировини було встановлено оптимальне дозування компонентів. Так співвідношення висівок та жмиху гарбузового насіння до картопляної крупки мають кращі показники якості при значеннях 1:3, 1:4, для зразків де використовувались кріопорошки броколі або червоного буряка оптимальним співвідношенням є 1:4. Також слід відмітити, що отримані чіпси мають більш тверду структуру, що можна пояснити заміною крохмалю в класичних чіпсах на харчові волокна додаткової сировини, які мають добрі фізико-хімічні та органолептичні показники.

Науковий керівник – д.т.н. проф. Ковбаса В.М.