

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Національному університету харчових
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

22-23 травня 2014 р.

КИЇВ НУХТ 2014

20. Нове вівсяне печиво «ЯГІДКА»

Євгенія Романіка, Ольга Соколова

Національний університет харчових технологій

Вступ. Оцінка існуючого на українському ринку асортименту вівсяного печива показала, що нутрієнтний склад цієї продукції характеризується високим вмістом цукру та насичених жирів, а вміст білку, харчових волокон, вітамінів та мікроелементів є низьким. Зменшення кількості жирів в рецептурі та додавання нових функціональних інгредієнтів підвищить біологічну і харчову цінність продукту та зменшить калорійність. Напрямок роботи із вдосконалення рецептури класичного вівсяного печива є перспективним, тому що споживачі більшою мірою намагаються дотримуватись правил раціонального харчування та здорового способу життя, ретельніше обирають продукти для повсякденного вжитку.

Матеріали і методи. Основою печива є вівсяні пластівці, яйця курячі, сметана вершкова, солодкість печива забезпечується цукром та/або медом (залежно від цінової політики виробника). Функціональними добавками обрано журавлину свіжу, вишню сушену, арахіс смажений.

Ягоди журавлини – джерело біофлавоноїдів (антоціанів, катехинів, флавонолів), аскорбінової та ніотинової кислоти, органічних кислот, клітковини – до 3,3 г/100г та пектинових речовин, калію – 119 мг/100г продукту.

Сушена вишня досить доступний збагачувач з економічної точки зору, а також характеризується високим вмістом пектину та мінеральних речовин (калію, кальцію, магнію, фосфору).

Арахіс – земляний горіх з вмістом білку до 28г/100г продукту, містить моно– та поліненасичені жирні кислоти, нікотину, фолієву кислоти, токофероли, холін.

Наявність макро– і мікронутрієнтів у печиві сприятиме нормальному функціонуванню імунної системи, кращому травленню, стабільності водного балансу клітин, запобіганню утворення тромбів та зміцненню клітин. Саме завдяки арахісу значно підвищується вміст білку та поліпшується амінокислотний склад продукту.

За допомогою програмного забезпечення Microsoft Office Excel розраховали енергетичну цінність нового вівсяного печива. Дослідили органолептичні та фізико–хімічні показники якості отриманих виробів за ДСТУ 3781–98 «Печиво. Загальні технічні умови.»

Результати. Порівняльна характеристика енергетичної цінності та макронутрієнтного складу вівсяного печива за класичною рецептурою і нового наведена в таблиці 1. Співвідношення компонентів для нової рецептури вівсяного печива підбиралося за органолептичними та структурно-механічними показниками, які забезпечували найкращу якість отриманого продукту.

Таблиця 1

Порівняльна характеристика двох видів вівсяного печива

№	Нутрієнт	Печиво вівсяне класичне	Печиво вівсяне «Ягідка»
1	Білки, г	6,5	9,6
2	Жири, г	14,4	8,8
3	Вуглеводи, г	71,8	42,8
4	Калорійність, ккал	437	281

Калорійність вівсяного печива зменшено на 34%, рівень білку підвищився на 32%, вміст жиру і вуглеводів зменшено на 39% і 40%, відповідно.

Смак–зерновий з яскравими, але помірно вираженими солодко-кислими ягідними тонами, присутній горіховий присмак, аромат виробів–підсушеної вівсяної крупи, з легким відтінком ягід журавлини. Поверхня шорсткувата з крапленнями горіхів та цілих ягід, структура печива подібна до структури зернового печива «Кріспі» або зернових батончиків. Колір – карамельний, темніший до країв печива.

Масова частка вологи вівсяного печива–7,7%, що входить до діапазону допустимих значень згідно ДСТУ 3781–98.

Єдиним недоліком створеного печива є його крихкість.

Висновки. Позитивний ефект від впровадження нових функціональних продуктів полягає у зниженні калорійності традиційних кондитерських борошняних виробів, що допоможе знизити енергетичну складову щоденного раціону споживачів. Такі розробки дозволяють розширити асортимент виробів функціонального призначення, сприяють збереженню здоров'я населення.

Література.

1. Лозова, Т.М. Цукрове печиво з включенням нетрадиційної сировини / Т.М.Лозова, О.Я.Давидович // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2008.- № 5 (20). – С.34-35.

2. Нилов, Д.Ю. Современное состояние и тенденции функциональных продуктов питания / Нилов Д.Ю., Некрасова Т. Е. // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. — 2005. — № 2. — С. 28 – 29.