

40. ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ КЕКСІВ АНТИАНЕМІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

О.В.Нємірч,
А.В.Гавриш,
О.В.Кравченко

Національний університет харчових технологій

Раціональне харчування людини передбачає надходження есенціальних речовин, що забезпечують ріст, здоров'я та розвиток організму.

Проте, на сьогодні відзначається недостатнє надходження макро- та мікроелементів, зокрема, заліза, з харчовими продуктами, як в кількісному, так і в якісному проявах, що призводить до виникнення залізодефіцитних станів різної етіології.

В Україні спостерігається високе споживання борошняних кондитерських виробів, зокрема кексів, мафінів тощо, і одночасно дана група продуктів є збідненою за хімічним складом. Численні наукові дослідження останніх років присвячені підвищенню їх харчової та біологічної цінності завдяки внесенню білків, вітамінів, макро-, мікроелементів, харчових волокон тощо.

Значний науковий і практичний інтерес має розробка технології даної групи продукції з використанням залізовмісних дієтичних добавок. Серед останніх перспективною є «Редгем», що одержана з крові забійних тварин і плодів шипшини, містить гемове залізо (0,55 мг/кг добавки), є порошкоподібною товарною формою з масовою часткою вологи 7,5 %, дисперсністю $60 \cdot 10^{-6}$ м, світло-коричневого кольору, що нагадує колір порошку какао, нейтрального смаку та запаху.

Для виробництва кексів обрано поліфункціональну рецептурну композицію, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор білий, комплекс поліпшувачів і розпушувачів для кондитерського тіста, ваніль. Дієтичну добавку «Редгем» з розрахунку вносили безпосередньо під час замішування тіста в дозуваннях 3, 5 та 7% до маси рецептурної композиції, які дозволяють отримати вміст гемового заліза (за розрахунком) в 100 г продукту 1,6, 2,8 та 3,9 мг відповідно, що відповідає добовій потребі. В якості пластифікатора обрано олію соняшникову дезодоровану. Технологічні параметри отримання кексів були традиційно прийнятими.

Метою роботи було дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників якості кексів антианемічного спрямування з використанням дієтичної добавки «Редгем».

На підставі проведених досліджень визначено, що за органолептичними показниками раціональним дозуванням дієтичної добавки «Редгем» є 5 % до маси рецептурної композиції, оскільки збільшене дозування (7 %) призводить до появи стороннього смаку і запаху. Досліджено фізико-хімічні показники якості кексів з дієтичною добавкою в раціональному

дозуванні: масова частка вологи – 28 %, лужність – 2,5 град, масова частка жиру – 20 %, масова частка цукру – 10 %.

Таким чином, отримано кекси антианемічного спрямування з відповідними органолептичними і фізико-хімічними показниками якості при дозуванні дієтичної добавки «Редгем» в дозуванні 5 % до маси рецептурної композиції.