

## 24. Використання порошку з кабачків в технології бісквітного напівфабрикату

Вікторія Філіпенко, Інна Бончак

Олександра Неміріч, Оксана Петруша

*Національний університет харчових технологій*

Тетяна Тарасенко

*Харківський державний університет харчування та торгівлі*

**Вступ.** Інноваційним підходом до створення бісквітного напівфабрикату є використання овочевих порошоків. Перевагою їх є раціональність використання, відсутність витрат при механічній кулінарній обробці, швидкість приготування, зручність при транспортуванні та збереженні, економія часу, сил, витрат, збереження поживних речовин.

Метою даної роботи є дослідження можливості використання порошку з кабачків при виробництві бісквітного напівфабрикату.

**Матеріали і методи.** Експериментальне випікання бісквітного напівфабрикату з пшеничного борошна вищого сорту здійснювали для визначення впливу раціональної масової частки порошку з кабачків на органолептичні і фізико-хімічні показники якості бісквітного напівфабрикату.

У дослідженнях порошок з кабачків вносили у масових частках 5, 10, 15 % до маси рецептурної композиції, попередньо змішували його з борошном пшеничним. При цьому рецептури перераховано за вмістом сухих речовин аналогічно контрольному зразку. Зразки бісквітного напівфабрикату з додаванням порошку з кабачків зберігали 7 діб упакованими у полімерне та паперове пакування. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості (масову частку вологи, пористість, питомий об'єм, стискаємість, набухливість м'якушка, крихкуватість) дослідних зразків визначали загальноприйнятими методами [1]. Контролем служив бісквітний напівфабрикат, виготовлений за традиційною рецептурою.

**Результати.** За дослідженням органолептичних властивостей бісквітного напівфабрикату виходить, що раціональною масовою часткою порошку з кабачків є 10 % до маси рецептурної композиції.

За масовою часткою вологи зразки бісквітного напівфабрикату з масовою часткою порошку з кабачків 10 % наближені до вологості контрольного зразка без добавок, але перевищують його за питомим об'ємом і пористістю.

За збільшення дозування порошку виробу набувають більш темнішого коричневого відтінку, що пояснюється високим вмістом цукрів і інтенсивним утворенням продуктів реакції меланоїдиноутворення під час випікання напівфабрикату. М'якуш стає більш пористим та крихким (рисунок). Це пов'язано з високою вологоутримуючою здатністю порошку.

а)

б)

**Рис. 1. Зразки бісквітного напівфабрикату:**

**а) - без добавок (контроль); б) - з додаванням 10 % порошку з кабачків**

Додавання порошку з кабачків у рецептуру бісквітного напівфабрикату сприяє підвищеній в порівнянні з контролем стійкості до черствіння: за показником набухливості м'якушка - в 1,3 рази в полімерному і паперовому пакуваннях, за кришкуватістю - в 2,3 рази, стискаємiстю на пенетрометрі - в 1,1 рази.

**Висновки.** Раціональною масовою часткою порошку з кабачків є 10 % до маси рецептурної суміші, що дозволяє отримати бісквітний напівфабрикат з високими органолептичним і фізико-хімічними показниками якості, стійкістю до черствіння під час зберігання.

**Література**

1. Лабораторний практикум з технології хлібопекарного та макаронного виробництва : навч. посібник / В.І. Дробот, Л.Ю. Арсенєва, Білик Л.Ю. та інш. - К. : Центр навчальної літератури. 2006. - 341с.