

УДК 641.8:641.52

Перспективні культури для виробництва борошняних кондитерських виробів

О.В. Дзюндзя, к.т.н.

М.В.Маринець, магістрант

Херсонський державний аграрний університет

Забезпечення населення високоякісними продуктами харчування зі збалансованим хімічним складом є актуальною проблемою. Для нормального функціонування організму раціон харчування повинен містити в собі біологічно активні речовини (харчові волокна, пектини, антиоксиданти, вітаміни).

Найбільш популярними серед українців є хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби (печиво, кекси, тістечка, пряники, тощо). Однак, суттєвим недоліком цієї групи продуктів є невисока фізіологічна цінність, що характеризуються високим вмістом вуглеводів та жирів, надлишкове вживання яких негативно впливає на організм. Тому, зважаючи на порівняно низьку біологічну цінність борошняних кондитерських виробів як продукту масового вжитку актуальним є коригування їх хімічного складу.

Враховуючи вимоги нутриціології [1], використовуючи нетрадиційні інгредієнти, рецептуру цієї групи виробів можливо моделювати та створити продукти харчування збагаченні біологічно-активними речовинами. В якості додаткових компонентів доцільно використовувати нетрадиційну для даного виду продукції плодово-ягідну сировину зі значним вмістом есенційних речовин, яка може не лише позитивно впливати на технологічний процес і якість, а й збагатити нутрієнтний склад борошняних кондитерських виробів, а саме, кексів. В якості нетрадиційної сировини пропонується використання порошків з хурми [2] та плодів ірги [3], які є джерелом біологічно-активних речовин [1, 2, 4, 5, 6, 7]. Завдяки інтродукції ці культури культивуються на півдні України, тому виникає потреба пошуків технологій для переробки і використання цієї сировини.

Порошки з хурми [2] характеризуються значним вмістом (мг/100г): пектинових речовин – 5,0; органічно зв'язаного йоду – 0,54; заліза 6,70; магнію – 132,00; кальцію – 156,00; β - каротину – 1,9. Дисперсність порошків становить 0,25 мм.

Плоди ірги [3] характеризуються значним вмістом (мг/100г): харчових волокон – 1,3; пектинів – 3,7; провітаміну А – 8; вітамін В₂ - 12,5; фосфору -115; заліза- 3,2 та йоду – 0,1.

Поєднання всіх цих елементів має антиоксидантні властивості, попереджають розвиток раку, та посилюють імунітет. Зважаючи на це, перспективним є розроблення нових видів борошняних кондитерських виробів спеціального призначення. Використання місцевої сировини,

яка містить біологічно активні речовини може покращити продукцію за нутрієнтним складом та розширити асортимент.

Використана література

1. Технологія продуктів функціонального призначення Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. та ін.: Монографія. К. :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 1116 с.
2. ТУ У 15.3–05417118-037:2009 Сухофрукти та харчовий порошок з хурми
3. Пастушкова Е.В., Заворохина Н.В., Вяткин А.В. Растительное сырье как источник функциональных пищевых ингредиентов. *Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии.* , 2016. Т. 4. № 4. С. 105-113.
4. О.В. Дзюндзя, Ж.О. Петрова. Порошок з хурми – продукт функціонального харчування. *Обладнання та технології харчових виробництв.* 2010. № 25. С. 100-106.
5. Пат. 97053 Україна А23L 1/27 (2006.01) А23Р 1/06 (2006.01) С09В 61/00. Спосіб одержання харчового порошкоподібного барвника з плодів хурми/ Снежкін Ю.Ф., Петрова Ж.О., Дзюндзя О.В., Пересічний М.І. ; власник інститут технічної теплофізики НАН України. № а201014614; заявл. 06.12.2010; опублік. 26.12.2011, Бюл.№ 24.
6. Дзюндзя О.В. Перспективи використання хурми у виробництві продуктів харчування функціонального призначення. *Товари і ринки* . 2009. №2. С.65-70.
7. Дзюндзя О.В. Перспективи розвитку і стан технологій оздоровчих продуктів на основі ірги. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні : проблеми розвитку та регулювання. наук. праць за матер. VIII міжнар. наук.-прак. конф. 23-24 березня 2017 р.* М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. м. Черкаси, Чабаненко Ю. А., 2017. Т. 1. С. 345-347.