

# ТЕХНОЛОГІЯ КЕКСУ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

**Дзюндзя О.В., канд. техн. наук,  
Маринець М.В., магістрант**

*ДВНЗ Херсонський державний аграрний університет, м. Херсон*

Борошняні кондитерські вироби (печиво, кекси, тістечка, пряники, тощо) користуються значним попитом. Однак, важливим недоліком цієї групи виробів є невисока біологічна цінність, що характеризуються високим вмістом легкозасвоюваних вуглеводів і жирів, що негативно впливає на функціонування важливих органів організму.

Метою роботи є коригування хімічного складу рецептури кексів. Перспективними інгредієнтами, які містять необхідні для нормального функціонування організму есенційні речовини, є рослинні культури такі як хурма і ірга. Це місцева сировина яка вже тривалий час культивуються на півдні України, переважно в приватному секторі, але є досить перспективною для сільського господарства.

Проаналізувавши властивості плодів встановлено, що:

- порошки з хурми містять (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. Для виробництва кулінарної та кондитерської продукції рекомендовано використовувати порошки дисперсністю 0,25 мм;

- плоди ірги містять (мг/100г): харчових волокон – 1,3; пектинів – 3,7; провітаміну А – 8; вітамін В2 - 12,5; фосфору - 115; заліза - 3,2; йоду – 0,1.

Тому використання їх як функціональних інгредієнтів є доцільним для корегування рецептурного складу відповідно до вимог раціонального харчування. Аналізуючи вплив нутрієнтів на організм вважаємо, що поєднання біологічно-активних речовин матиме антиоксидантні властивості, попереджатиме розвиток раку та впливатиме на підвищення резистентності імунної системи.

Об'єктом дослідження було обрано рецептуру кексу «Столичного». В дослідних зразках пшеничне борошно замінювали на порошок з хурми, а родзинки на плоди ірги. Для зменшення кількості легкозасвоюваних вуглеводів в готових виробах цукор замінили на фруктозу, враховуючи, що вона солодша в 1,5 рази. Обґрунтовано це тим, що в плодах домінує фруктоза. Тому даний вид кексів можна споживати хворим на цукровий діабет.

Враховуючі технологічні особливості сировини розроблено технологію кексу "Південний". Оптимальним є внесення 8% порошку з хурми та 100% замінна іргою родзинок.

Розроблений кекс не поступаються за органолептичними і технологічними показниками контрольному зразку та має нижчу вартість і підвищену біологічну цінність.