УДК: 664.682

О. В. Бариляк , студент
Н. В. Новікова, к.с.г.н.. доцент
Херсонський державний аграрний університет

АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ВАФЕЛЬНИХ ТРУБОЧОК У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВІ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Актуальність**.** Пошук споживачами безглютенової продукції, не дивлячись на різноманітність наявної продукції, все ще викликає складнощі, тому виникає необхідність у розширенні існуючого асортименту та його поступове поновлення, це стосується і кондитерської галузі виробництва харчової продукції. При дослідженні наявного асортименту вафельних виробів вважаємо доцільним розглянути можливість удосконалення класичного рецептурного складу вафельних трубочок з фруктовою начинкою шляхом використання безглютенових видів сировини, а саме рисового, кукурудзяного та гречаного борошна, замінюючи додавання пшеничного борошна для створення продукції спеціального призначення [2].

Постановка проблеми. Із сучасним темпом життя, коли у населення немає достатньо часу аби приділити увагу правильному харчуванню та має місце споживання їжі похапцем на ходу, виникають проблеми пов'язані із послабленням імунітету через дефіцит поживних речовин, що веде за собою підвищений ризик розвитку захворювань та скорочення тривалості життя. Одним із захворювань, що пов’язане із харчовим раціоном, є целіакія (проявляється при споживанні глютеномістких продуктів). Хворі на целіакію для запобігання ускладнень із здоров’ям мають пожиттєво дотримуватися безглютенової дієти, що виключає із свого раціону продукти багаті на глютен – рослинний білок, що знаходиться в клейковині злакових культур: пшениці, житі, ячмені тощо [5]. Цей білок спричиняє роздратування ворсинок кишечника та порушує всмоктування поживних речовин.

Аналіз літературних джерел. Нині наукові діячі у своїх дослідженнях акцентують увагу на виробництві харчових продуктів спеціального призначення із додаванням нетрадиційної сировини до класичної рецептури, що має здатність підтримувати загальний стан здоров’я споживачів на належному рівні.

Аналізом кондитерської галузі та питанням заміни класичної сировини у рецептурному складі виробів займалися такі науковці, як Павук М. В., [3], Сирохман І. В. [5], які виявили, що за рахунок впровадження змін у підборі сировини для виробництва кондитерських виробів відбуваються зміни функціонально-технологічних властивостей напівфабрикатів.

У своїй науковій роботі Дорохович А. М. [1] запропонував класифікацію кондитерських виробів спеціального призначення, відповідно до якої можливе створення виробів дієтичної спрямованості із врахуванням вимог нутриціології.

Висновки. При проведенні дослідження щодо можливості удосконалення рецептурного складу вафельних трубочок з фруктовою начинкою у виробництві безглютенової продукції було проведено аналіз сучасного стану ринку виробництва кондитерських виробів та визначено, що, не зважаючи на наявний асортимент, існує потреба у розроблені продукції спеціального призначення для людей хворих на целіакію.

Список використаних джерел

1. Дорохович, А. М. Створення харчових продуктів спеціального призначення– актуальна проблема сучасності, вклад кондитерів НУХТ в її рішення. *НУХТ* 2016. С. 244–297.
2. Новікова Н. В., Р. С. Камєнєва Технологічні підходи у підвищення харчової та

біологічної цінності вафельних тортів. *Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень*. 2020. № 1. С. 114–115.

3. Павук М. В. Збагачення вафельних напівфабрикатів біологічно цінною рослинною сировиною. *Наукова конференція студентів*. 2017.С 255.

4. Сердюк Л. В, Мардар М. Р. Аналіз українського ринку кондитерських виробів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / ХДТУСГ. Харків, 2006. С. 248−253.

5. Сирохман И.В., Задорожный И.М. Ассортимент кондитерских изделий: справочник. *К.: Техника*, 1991. 207 с.

6. Тарасенко І. В., Дорохович В. В. Нетрадиційні види борошна при виготовленні вафельних листів для хворих на целіакію. *Харчова і переробна промисловість* 2014. № 5. С. 18–19.

7. Тичинська А. І. Наумова М. А. Дослідження ринку кондитерських виробів України. *Вісник студентського наукового товариства ДонНУ імені Василя Стуса* 2019. 1(9). 122-126.

УДК 664.661.2:005.591.6

К. М. Звагольська, студент
О.В. Дзюндзя, к.т.н., доцент кафедри інженерії харчового виробництва
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Херсон.

АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

В даний час актуальні є виробництво функціональних хлібобулочних виробів для лікувального і профілактичного харчування. Проблема забезпечення населення функціональними виробами може бути вирішена за рахунок внесення в рецептуру збагачувачів, до складу яких входять вітаміни, харчові волокна, мікро- і макроелементи. Головним завданням сучасного технолога полягає в виробництві якісної, безпечної, головне корисної для здоров'я продукції.

Метою даної роботи стало дослідження нетрадиційної сировини для виробництва хлібобулочних виробів.

Досліджуючи інноваційні технології хлібобулочних виробів встановлено, що покращення рецептур відбувається за допомогою наступних напрямів:

- Використання пектину або пектиновмісних харчових добавок, який не тільки підвищує профілактичні властивості хліба, а й покращує структурно-механічні характеристики тіста і якість готових виробів [1, 2, 3, 4, 5];

- Використання різних видів борошна (амарант, чіа, гарбуз тощо) в тому числі борошна круп'яних культур (рисове, сорго, кукурудза, тощо). Використання нетрадиційних видів борошна або їх сумішей забезпечує поліпшення вітамінного та мінерального складу продукту, впливає на структурно-механічні і реологічні властивості [6, 7]. Важливо відмітити, що використання сумішей борошна дозволяють розробити рецептури безглютенових хлібобулочних виробів, які не лише є безпечними для хворих на целіакію, а й містять всі життєвонеобхідні нутрієнти [8, 9, 10].

- Використання шротів олійних культур (насіння гарбуза, кунжуту, волоського горіха, розторопші, обліпихи тощо) які впливають на інтенсивність бродіння (газоутворення),