

І.О. Ряполова, к.с.г.н., доцент – науковий керівник  
Д.А. Микулінська, здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня  
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Херсон

## **ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ У БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБАХ**

На сьогоднішній день, для вирішення проблеми в дієтичному і спеціальному харчуванні, розроблено безліч рецептур та поліпшення створених традиційних продуктів харчування з метою підвищення опірності організму до шкідливих факторів та прискорення вилучення з організму токсичних речовин, важких металів, дозволяє наситити обумовлену потребу організму в вітамінах та збагачення речовинами організм, що містить цю достатню кількість вітамінів. У зв'язку з цим представляє інтерес пошуку нових технологічних рішень та технологічних методів вдосконалення споживчих властивостей борошняних кондитерських виробів.

В останні роки спостерігається тенденція розвитку технологій борошняних кондитерських виробів з використанням різноманітних добавок функціонального призначення, що дозволяє створити нову продукцію, суттєво розширити асортимент, та збільшити термін зберігання. Постійно зростаючий попит, боротьба за споживача призводять до постійного пошуку нових технологічних рішень. Різноманітні чинники ставлять перед технологами і науковцями нові і нові завдання.

Так, наприклад, Є.Рибак, Т.О. Колісниченко досліджували можливість використання фруктових порошоків в технології борошняних кондитерських виробів. Було встановлено, що порошки з ананасів та бананів підвищують якість розроблених виробів, покращують вітамінний і мінеральний склад, збільшують кількість харчових волокон, а також знижують енергетичну цінність борошняних кондитерських виробів і позитивно впливають на хімічний склад [1]. А. В. Павлова та ін.. досліджували використання порошку з вичавок журавлини в технології борошняних кондитерських виробів [2]. О.В. Дзюндзя, Р.О. Басалаєв дослідили можливість використання мультизернового борошна та порошку буряку для підвищення функціональних властивостей хлібобулочних виробів [3].

Аналіз літературних джерел свідчить, що використання функціональних інгредієнтів у складі харчових продуктів, а саме у кондитерських борошняних výroбах є досить популярними як серед науковців так і серед споживачів, однак промислових технологій спрямованих на покращення біологічного складу виробу досить мало. Тому актуальним є розроблення рецептури з використання різноманітних порошоків із фруктів та ягід.

Перспективним джерелом для створення функціональних інгредієнтів та продуктів може бути природна сировина рослинного походження, яка містить комплекс біологічно активних речовин і може проявляти поліфункціональні властивості. Такою сировиною можуть бути ягоди горобини чорноплідної, цілющі властивості якої відомі ще з давнини.

Нами при проведенні досліджень, визначено, що обраний порошок горобини чорноплідної дозволяє підвищити харчову цінність продукту, а саме заварних пряників за рахунок мікроелементів. До складу ягід входять різноманітні органічні кислоти, дубильні речовини і пектини. За змістом найважливіших для людського організму мікроелементів – заліза, цинку, йоду і міді – чорноплідна горобина займає лідируючі позиції. Тому цю добавку запропоновано для масового використання у виробництві борошняних кондитерських виробів функціонального призначення.

### **Список використаних джерел:**

1. Колісниченко, Т. О., Рибак Є. Дослідження можливості використання фруктових порошоків в технології борошняних кондитерських виробів. Конференція зареєстрована в УкрІНТЕІ, Посвідчення № 695 від 21 грудня 2018 р. (2019): 175.

2. Павлова А.В., Білоусенко В.В., Михнюк О.А., Горобець О.М., Хоміч Г.П. Використання порошку з вичавок журавлини в технології борошняних кондитерських виробів. *Збірник наукових статей магістрів*. Полтава : ПУЕТ. С. 277-284
3. Дзюндзя О.В., Басалаєв Р.О. Удосконалення технології хлібобулочних виробів на основі мультизернового борошна та порошоків з буряка. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: зб. наук. праць за матер. ІХ міжнар. наук.-прак. конф., м. Черкаси, 22-23 березня 2018*. Черкаси: Чабаненко Ю. А., 2018. С. 372-374