

ФУНКЦІОНАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

**Калина В.С., к.т.н., доц., Іщенко М.В., магістр, Горбачевська К.Ю.,
магістр, Перкова А.О., магістр, Козяр Ю.В, магістр кафедри технології
зберігання і переробки сільсько-господарської продукції**

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

E-mail: viktoriya-kalina@ukr.net

Роль продуктів функціонального призначення у харчуванні людини щороку зростає, що обумовлює підвищення обсягів їх виробництва у всьому світі. Необхідність розробки функціональних продуктів в Україні зумовлена погіршенням екологічної обстановки, у тому числі забруднення довкілля шкідливими речовинами, зміною образу життя населення й порушення структури харчування людей.

Розроблення нових видів функціональних продуктів харчування є актуальним напрямком розвитку харчової галузі. Актуальним завданням у створенні нового покоління функціональних продуктів є удосконалення існуючих і розробка нових технологій переробки сировини й готових продуктів. В число основних світових тенденцій, направлених на здорове харчування населення, входить збагачення кондитерських виробів різноманітними корисними речовинами для підвищення їх харчової цінності.

Задачею нашої роботи було удосконалення рецептурного складу кондитерського виробу, а саме з повною заміною традиційного жирового інгредієнту (маргарину) на жирові інгредієнти, що містять есенціальні жирні кислоти та додавання клітковини, щойно одержаної після вичавлювання соку із овочів та фруктів.

Дослідження виробів проводили за методом пробного лабораторного випікання. Приготування тіста досліджуваних зразків здійснювали наступним чином: збивали яйце з цукром тривалістю 10 хвилин та змішували з іншими рецептурними інгредієнтами до однорідної структури. Поділили тісто на дві

частини. Першу частину виклали на деко, рівномірно виклали густе варення, потім виклали другу частину тіста і випікали 50 хвилин за температури 165°C.

Рецептурні співвідношення інгредієнтів тіста для виготовлення кондитерських виробів «Ласунчик» представлені в таблиці.

Таблиця – Рецепт для приготування тіста для кондитерських виробів «Ласунчик»

Найменування рецептурних компонентів	Контрольний зразок, г	Зразок №1, г	Зразок №2, г	Зразок №3, г
Борошно пшеничне в/с	480	480	480	420
Яйце	110	110	110	110
Цукор	200	200	200	200
Маргарин	300	-	-	-
Вершкове масло	-	150	150	150
Соняшникова олія (рафінована)	-	150	-	150
Суміш оливкової та льняної олій (нерафіновані)	-	-	150	-
Свіжа клітковина (яблучна, моркв'яна, бурякова)	-	-	-	60
Розпушувач	12	12	12	12
Сіль	3	3	3	3
Варення	300	300	300	300

Після випікання виробів їх якість порівнювали за органолептичними показниками: зовнішній вигляд, смак та аромат:

- зразки № 1, 2, 3 у порівнянні з контролем мали більш розсипчасту консистенцію за рахунок вмісту рослинних олій;
- зразок № 3 відрізнявся від інших кольором за рахунок вмісту різнокольорової клітковини;
- усі зразки мали приємний смак та аромат, властиві даному виду виробів.