

Застосування продуктів переробки кунжуту в технології бісквітів зі статусом «функціональний продукт»

Асьят Абрамова, Ольга Коваль

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. За результатами висновків ФАО/ВООЗ з метою збереження здоров'я населення та зменшення чисельності осіб, що страждають від неінфекційних та аліментарних порушень, актуальним є розроблення продуктів функціонального призначення.

Матеріали і методи. В роботі була використана наступна сировина: цукор білий кристалічний (Україна, ДСТУ 4623:2006), яйця курячі (Україна, ДСТУ 5028:2008), борошно пшеничне в.г. (Україна, ГСТУ 46.004-99), кунжутне борошно (Україна, BIOMIR).

При проведенні досліджень були використані наступні методи: органолептичну оцінку якості проводили методом експертних оцінок; харчову цінність визначали за інгредієнтним складом готового продукту; комплексний показник якості визначали за 10-ти бальною шкалою.

Результати. Ґрунтуючись на світовому досвіді можна виділити три напрямки розроблення функціональних продуктів: внесення в рецептуру фізіологічно-функціональних сировинних інгредієнтів; зміна рецептури традиційних виробів з метою зниження шкідливих компонентів; збагачення традиційних харчових продуктів шляхом введення в рецептуру БАД.

Найкраще для розроблення функціональних виробів підходить продукція кондитерської, хлібопекарної, харчоконцентратної, м'ясної та молочної галузей. Продукція кондитерської галузі є однією з найбільш затребуваних серед харчових продуктів, зокрема особливим попитом у населення користуються борошняні кондитерські вироби (БКВ). Серед БКВ суттєва кількість продукції, що випускається припадає на вироби нетривалого зберігання (терміном зберігання 72 годин) – торти, тістечка і рулети на бісквітній основі. Тому ми вважали за доцільне розширити асортимент функціональних виробів шляхом удосконалення технології бісквітів.

Встановлено, що застосування продуктів переробки кунжуту (борошна, шроту, олії) є перспективним з метою збагачення виробів мікро- та макронутрієнтами, комплексом моно- та поліненасичених жирних кислот [1]. Нами розроблено технологію бісквітів функціонального призначення на основі використання кунжутного борошна, при заміні борошна пшеничного в.г. в кількості 20%, з урахуванням вмісту сухих речовин [1, 2].

Для розроблених виробів проведено оцінку якості за комплексним показником, та визначено, що вони заслуговують оцінки «відмінно».

Висновки. За результатами досліджень обґрунтовано доцільність використання кунжутного борошна в технології бісквітів функціонального призначення. Нами розроблено рецептуру нового виробу та проведено комплексну оцінку якості.

Література

1. Абрамова, А.Г. Розроблення технології бісквітів функціонального призначення із застосуванням кунжутного борошна / А.Г. Абрамова // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: всеукраїнська науково-практична конференція, 22 – 23 березня 2017 р. Київ, : НУХТ, 2017. – С. 37.
2. Абрамова, А.Г. Використання кунжутного шроту в технології бісквітів функціонального призначення / А.Г. Абрамова, К.В. Рубанка, О.П. Писарець // Збірник наукових праць Інституту продовольчих ресурсів НААН України. – К., 2017. - № 8. – С. 132 – 137.