

*Кочерга В.І., к. т. н., доц.  
Ломоносова М.Р.*

Київський національний  
торговельно-економічний університет  
м. Київ, Україна  
Google Scholar

<https://scholar.google.com.ua/citations?user=bf4UpU>

## **ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ІЗ КЕКСОВОГО ТІСТА**

Сучасна теорія харчування людини потребує нових підходів до створення харчової продукції нового покоління з високими оздоровчими властивостями.

Стан навколишнього середовища, стресовий темп життя призвели до послаблення імунітету і різкому зниженню терміну життя людини. Продукти харчування, в тому числі і борошняні кондитерські вироби, повинні не тільки задовольняти фізіологічні потреби організму людини в поживних речовинах та енергії, але й мати профілактичні та оздоровчі властивості.

Кондитерські вироби являють собою велику групу продукції власного виробництва, які користуються в Україні широким попитом і є улюбленими ласощами для дітей та дорослих. Асортимент кондитерських виробів здатний задовольнити самі широкі запити та смаки різних верств населення.

Борошняні кондитерські вироби – це високо енергоємна продукція, однак в її складі, як правило, в недостатній кількості містяться харчові речовини, що є необхідними для нормальної життєдіяльності організму людини. На сьогоднішній день в літературі накопичена інформація щодо шляхів покращення якісних характеристик та удосконалення хімічного складу кондитерської продукції.

Створення нового покоління борошняних кондитерських виробів із кексового тіста із покращеною харчовою та біологічною цінністю може бути досягнуто за рахунок використання нетрадиційних видів сировини та харчових добавок.

В роботі були проведені дослідження із застосування у виробництві кексового тіста та борошняних кондитерських виробів з нього поряд із пшеничним борошном першого гатунку, борошна вівсяного та фіто-премікса «Садко». Останній багатий на йод, містить магній та пектин і тощо. Використання преміксу у харчуванні сприяє попере-

дженню порушень функцій щитовидної залози, та виведенню токсинів, радіонуклідів і важких металів із організму людини.

Метою роботи є наукове обґрунтування та розробка оптимальної технології нових кондитерських виробів із кексового тіста з використанням пшеничного борошна першого гатунку, вівсяного борошна і фітокомпозиції «Садко» та встановлення оптимальних параметрів технологічних процесів їх отримання.

В науковій роботі були поставлені наступні завдання:

– дослідити хімічний склад та обґрунтувати вибір співвідношення компонентів для виробництва борошняних кондитерських виробів із кексового тіста, на основі запропонованої сировини і сформулювати борошняні суміші на їх основі;

– дослідити вплив компонентів борошняних композитних сумішей та технологічних параметрів на процес виробництва напівфабрикату кексового тіста;

– означити показники якості борошняних кондитерських виробів із кексового тіста, визначити харчову цінність

Вивчався вплив вівсяного борошна на показники якості бездріжджового кексового тіста і виробів з нього. Якість останнього визначали за показниками вологості, лужності, вмісту жиру та цукру, питомого об'єму та у відповідності за показниками органолептичної оцінки. Тісто готували за різними рецептурами, де вміст вівсяного борошна змінювався і становив 25,50, 75, 100% до маси пшеничного борошна.

### **Список бібліографічних посилань**

1. Столярчук В.М. Технологія виробів із пісочного тіста з використанням гарбузового голонасінного борошна: дис. канд. техн. наук: 15.18.16 / В.М. Столярчук. – Х., 2008. – 147 с.
2. Матц С.І. Структура и консистенция пищевых продуктов.- // Пищевая промышленность// 1972.
3. Пащенко Л.П. Підвищення харчової цінності печива / Л.П. Пащенко // Кондитерська промисловість. – 2004. – №18. – С. 15.
4. Овчаренко О.Д. Нові напівфабрикати з пісочного тіста підвищеної харчової цінності / О.Д. Овчаренко // Зберігання та переробка сільгоспсировини. – 2008. – № 11. – С. 62-65.